

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO E HOSPITALIDADE**

**ANDRE LUIZ MACHADO DOS SANTOS**

**O CHARQUE E SUA PRESENÇA HISTÓRICA, CULTURAL E  
GASTRONÔMICA EM PELOTAS-RS [BRASIL]:  
POSSIBILIDADES PARA O TURISMO**

**CAXIAS DO SUL**

**2022**

**Andre Luiz Machado dos Santos**

**O CHARQUE E SUA PRESENÇA HISTÓRICA, CULTURAL E  
GASTRONÔMICA EM PELOTAS-RS [BRASIL]:  
POSSIBILIDADES PARA O TURISMO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para obtenção do título de Mestre em Turismo.

Linha de Pesquisa: Turismo, Cultura e Educação.

Orientadora Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Susana de Araújo Gastal

**CAXIAS DO SUL  
2022**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Universidade de Caxias do Sul  
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

S237c Santos, André Luiz Machado dos

O charque e sua presença histórica, cultural e gastronômica em Pelotas-RS [Brasil] [recurso eletrônico] : possibilidades para o turismo / André Luiz Machado dos Santos. – 2022.

Dados eletrônicos.

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2022.

Orientação: Susana de Araújo Gastal.

Modo de acesso: World Wide Web

Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>

1. Turismo - Pelotas (RS). 2. Turismo e gastronomia. 3. Gastronomia. 4. Carne seca. I. Gastal, Susana de Araújo, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 338.48(816.5PELOTAS)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)  
Márcia Servi Gonçalves - CRB 10/1500

ANDRÉ LUIZ MACHADO DOS SANTOS

O CHARQUE E SUA PRESENÇA HISTÓRICA, CULTURAL E GASTRONÔMICA EM  
PELOTAS-RS (BRASIL): POSSIBILIDADES PARA O TURISMO

Dissertação de Mestrado submetida à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Turismo e Hospitalidade – Mestrado e Doutorado, da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Turismo e Hospitalidade. Linha de Pesquisa: Turismo, Organizações e Sustentabilidade.

Aprovado em 06/04/2022

Banca Examinadora

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Susana de Araújo Gastal (Orientadora)  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Prof. Dr. Pedro de Alcântara Bittencourt César  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Vania Beatriz Merlotti Herédia  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Prof.<sup>a</sup> Dra. Dalila Rosa Hallal  
Universidade Federal de Pelotas – UFPel

*Quando comemos, viajamos.*

*As refeições ocupam um lugar especial nas lembranças das suas viagens [...] com o tempo, as memórias do que vi em cada um desses lugares se tornam nebulosas, adquirem um tom sépia. Mas a lembrança dos pratos continua viva, em technicolor.*

*Em todas as minhas viagens ao exterior, meu principal objetivo é encontrar a refeição absolutamente típica da região e seus melhores exemplos. A comida simboliza tudo o que há de diferente sobre uma cultura e oferece uma amostra autêntica de como é a vida das pessoas. Todo mundo precisa comer, e a comida é um idioma universal. **Mina Holland, 2015***

## AGRADECIMENTOS

Confesso que ao completar meus 50 anos de idade em 2016, para mim parecia impensável voltar a estudar novamente, quanto mais pensar em uma dissertação de mestrado. Hoje, com 55 anos, esse novo desafio em minha vida parece próximo de se realizar, com um projeto de pesquisa que considero de grande importância, para minha cidade natal, Pelotas-RS.

Começo com um agradecimento especial a minha orientadora, Susana de Araújo Gastal, pelos ensinamentos recebidos e por me fazer enxergar o quão complexa é a relação Turismo/Gastronomia, me incentivando e despertando para as diversas possibilidades de futuros estudos na área. Agradeço também a estrutura oferecida pela Universidade de Caxias do Sul e à minha turma de aula, colegas especiais, pessoas maduras, responsáveis, conscientes da responsabilidade de cada um dos seus projetos. Foi realmente uma pena que o início da pandemia da Covid-19 tenha nos privado de passar mais tempo juntos.

Agradeço à minha esposa Eleonora e meus filhos, Beatriz e Felipe, pela maneira com que lidaram com a minha ausência em casa, durante as inúmeras semanas em que viajei para Caxias do Sul, para assistir minhas aulas presenciais. Sem o abraço caloroso e a recepção do sorriso deles em cada um dos meus retornos, não sei se teria conseguido.

A Universidade Federal de Pelotas como um todo, mas principalmente aos professores do Curso de Gastronomia, que me ensinaram a amar ainda mais a arte da culinária e que sempre me apoiaram e me receberam de braços abertos, primeiramente como aluno e posteriormente como professor substituto nessa Instituição, junto com eles.

Aos meus irmãos, cunhados, amigos mais próximos e parentes que acompanharam esta jornada sempre me incentivando e dando o maior apoio.

Ao meu Deus e a fé que tenho a quem recorro em momentos difíceis da minha vida e sempre obtenho respostas.

E, finalmente, aos meus pais e a minha sogra, pessoas maravilhosas, que admiro muito, que me ajudam e me inspiram a ser um ser humano cada vez melhor, seja como pai, amigo, aluno ou profissional.

## RESUMO

A Gastronomia atual prima pelo registro e valorização dos patrimônios culinários regionais, em especial de produtos que caracterizem e/ou identifiquem a cultura gastronômica de determinada localidade. Nesses termos, a presente investigação tem como objeto a presença do Charque na cidade de Pelotas, no Estado do Rio Grande do Sul (Brasil), produto este, historicamente de suma importância nos processos econômicos e socioculturais locais. Entretanto, trata-se de localidade mais conhecida por sua doçaria, certificada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural brasileiro, título este, recebido devido ao reconhecimento do conjunto histórico material e das suas tradições doces. Tratam-se de especialidades que dificilmente existiriam se não houvesse se constituído na região, o maior polo industrial charqueador no século XIX. A presente pesquisa de dissertação de mestrado busca, assim, considerando a importância do Charque e da indústria saladeiril na formação histórica do município de Pelotas, avaliar se uma oferta culinária produzida a partir da iguaria poderia contribuir para qualificar o turismo gastronômico da cidade. A natureza dessa pesquisa tem caráter qualitativo exploratório, utilizando-se de pesquisa bibliográfica, com posterior entrevista e pesquisa de campo tendo como recorte o roteiro turístico "Centro Histórico". Os resultados de pesquisa reforçam que fatos decorrentes do processo de ocupação do hoje Estado do Rio Grande do Sul foram determinantes para o surgimento da indústria saladeiril na região e posterior fundação da cidade de Pelotas, marcada social e culturalmente pelos processos associados às charqueadas. Indica-se também como positiva a maior utilização da iguaria nas ofertas locais associadas ao turismo gastronômico.

**Palavras-chave:** Turismo, Turismo Gastronômico, Gastronomia, Charque, Pelotas-RS, Brasil.

## ABSTRACT

Current gastronomy excels in registering and valuing regional culinary, especially products that characterize and/or identify the gastronomic culture of a given location. In these terms, the present investigation has as its object the presence of Charque in the city of Pelotas, in the State of Rio Grande do Sul (Brazil), a product that is historically of short importance in the local economic and sociocultural processes. However, it is a place known for its sweets, certified by the Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) as Brazilian cultural heritage, a title received due to the recognition of the historical material and its sweet traditions. These are specialties that would hardly exist if the region had not established the largest “charqueador” industrial polo center in the 19th century. Thus, considering the importance of Charque and the charque industry in the historical formation of the city of Pelotas, the present master's thesis research seeks to assess whether a culinary offer produced from the delicacy could contribute to qualify the gastronomic tourism of the city. The nature of this research has an exploratory qualitative character, using bibliographic research, with subsequent interview and field research having as a cutout the tourist route 'Historical Center'. The research results reinforce that facts resulting from the occupation process of the current state of Rio Grande do Sul were decisive for the emergence of the charque industry in the region and subsequent foundation of the city, socially and culturally marked by the processes associated with “charqueadas”. The greater use of the delicacy in local offers associated with gastronomic tourism is also indicated.

**Keywords:** Tourism, Gastronomic Tourism, Gastronomy, Charque, Pelotas, Rio Grande do Sul, Brazil.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Parte frontal do “Guia Para Visitantes” – Secretaria de Desenvolvimento e Inovação de Pelotas, 2019.

Figura 2 - Parte interna do “Guia para Visitantes” - Texto de apresentação do Centro Histórico de Pelotas.

Figura 3 - Parte interna do “Guia para Visitantes” - Mapa demonstrativo das ruas que fazem parte do Centro Histórico de Pelotas.

Figura 4 - Linha divisória do Tratado de Tordesilhas.

Figura 5 - Localização geográfica das primeiras reduções implantadas no Rio Grande do Sul.

Figura 6 - Localização aproximada das estâncias Sá, Patrimônio, Graça, Galatéia e Laranjal.

Figura 7 - Localização da charqueada de José Pinto Martins.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	9
<b>2 PERCURSO TEÓRICO</b> .....	14
2.1 GASTRONOMIA.....	14
2.2 TURISMO.....	19
<b>2.2.1 Turismo Cultural</b> .....	<b>22</b>
<b>2.2.2 Turismo Gastronômico</b> .....	<b>24</b>
<b>3 PERCURSO INVESTIGATIVO</b> .....	<b>27</b>
3.1 QUESTÃO DE PESQUISA E OBJETIVOS .....	28
3.2 METODOLOGIA.....	29
3.3 TÉCNICAS DE PESQUISA .....	30
<b>3.3.1 Pesquisa Bibliográfica</b> .....	<b>30</b>
<b>3.3.3 Entrevista</b> .....	<b>33</b>
3.4 RECORTES DE PESQUISA .....	34
<b>4 RESULTADOS</b> .....	<b>39</b>
4.1 PROCESSOS HISTÓRICOS REGIONAIS.....	39
4.2 A PRESENÇA HISTÓRICA DO CHARQUE.....	43
<b>4.2.1 Pelotas e o Charque</b> .....	<b>46</b>
<b>4.2.2 As primeiras famílias</b> .....	<b>50</b>
<b>4.2.3 O português José Pinto Martins</b> .....	<b>54</b>
<b>4.2.4 A sociedade do Charque</b> .....	<b>56</b>
<b>4.2.5 A presença escrava</b> .....	<b>64</b>
4.3 O CHARQUE HOJE E A OFERTA TURÍSTICO GASTRONÔMICA .....	71
4.4 O CHARQUE NA COZINHA REGIONAL CONTEMPORÂNEA .....	74
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>79</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>83</b>
<b>APÊNDICE A - PESQUISA DE CAMPO.</b> .....	<b>91</b>
<b>APÊNDICE B – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 1- ESTER GUTIERREZ</b> .....	<b>99</b>
<b>APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 2 – WAGNER HALMENSCHLAGER</b> .....	<b>111</b>
<b>APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 3 – EDSON SILVA</b> .....	<b>118</b>
<b>APÊNDICE E – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 4 – GILMAR BAZANELLA</b> .....	<b>124</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Nasci e cresci em Pelotas, escutando histórias e apreciando a beleza arquitetônica das charqueadas, que se encontram às margens do Arroio Pelotas. Algumas dessas construções, restauradas por seus proprietários atuais, são atualmente utilizadas para moradia ou disponibilizadas para a realização de eventos, como formaturas, aniversários, casamentos, entre outros. Tratam-se de locais bem procurados, por sua representatividade histórica, com arquitetura diferenciada, que pertenceram a uma elite rica e tradicional no passado local. Uma delas oferece serviço de hotelaria, e ainda há aquelas que se encontram abandonadas, resistindo heroicamente à ação natural de degradação pelo tempo.

A Gastronomia foi entrando em minha vida de maneira natural. Mas, nunca imaginei que ela seria, como atualmente, uma das minhas principais paixões. Quando criança presenciava minha mãe, Carmen Santos, aposentada do magistério, na cozinha, preparando receitas que comercializava, para auxiliar nas despesas familiares. Como as encomendas aumentavam e era um trabalho exaustivo, passei a frequentar a cozinha, muito mais com o intuito de ajudá-la do que por algum interesse culinário especial. Acredito ter sido aí que essa semente germinou, e aos poucos, a magia dos encantos da Gastronomia foi tomando conta de mim, até que passei, eu mesmo, a arriscar meus primeiros preparos culinários. Se lembro bem, o primeiro dinheiro que ganhei cozinhando, foi com um Nhoque ao Sugo encomendado pela minha tia Célia, que, após degustá-lo, retornou com muitos elogios ao mesmo, o que me encheu de orgulho e satisfação.

Nessa época, a cozinha era um simples hobby, e minha primeira formação foi em Engenharia Agrícola no ano de 1992, que me levou a trabalhar na Josapar, empresa fabricante do arroz Tio João<sup>1</sup>. Pela empresa, em 1988, fui

---

<sup>1</sup> Conforme página institucional da empresa (<https://www.tiojoao.com.br/sobre>): “O arroz Tio João é produzido pela Josapar, uma das maiores empresas de produtos alimentícios do País, que beneficia mais de 486 mil toneladas de grãos por ano. A história da companhia começou nas primeiras décadas do século XX, quando em 1911, o português Joaquim Oliveira chegou à cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul. Dono de um espírito empreendedor e um faro singular para os negócios, Joaquim viu na cidade que o recebeu a oportunidade de sua vida. E não era para menos!

morar na região Nordeste do Brasil, período este, em que participei ativamente do lançamento de produtos destinados a uma Gastronomia mais elaborada, fazendo a promoção dos mesmos junto a Chef's de restaurantes renomados. Isso me proporcionou a aproximação a uma cozinha mais refinada, e nas minhas horas vagas, passei a frequentar cursos de culinária.

Depois de morar 12 anos fora de Pelotas, retornei em 2010, e foi quando soube que havia aberto o Curso de Tecnólogo em Gastronomia, na Universidade Federal de Pelotas (UFPel). A partir daí, o que parecia ser apenas um hobby, começou a tomar outra proporção em minha vida. Tomei coragem, fiz o ENEM, ingressando em 2014 no curso da UFPel, primeiro curso de Gastronomia em instituição pública, no Brasil. Na Universidade, meus horizontes se ampliaram, fiquei impressionado com a atual procura e reconhecimento pela Arte Culinária no meio acadêmico e a relação interdisciplinar que ela mantém com as mais diversas áreas do conhecimento. Até ingressar na Universidade, a Gastronomia, para mim, se resumia a reprodução ou invenção de receitas no fogão de casa ou de amigos.

Formei no final de 2016 e, estimulado por alguns de meus professores e colegas, fiz concurso para professor substituto, e mesmo sem ter o mestrado, fiquei aprovado em segundo lugar. Fui chamado para dar aulas em 2107, experiência maravilhosa em minha vida, que durou até o primeiro semestre de 2019. Durante esse período, tive a oportunidade de presenciar a apresentação de trabalhos que faziam importantes conexões da Gastronomia com outras áreas de conhecimento, como a Antropologia, a História, a Nutrição, a Sociologia, o Turismo e, até mesmo, as Artes. Neste último, tive a oportunidade de ser coorientador de um projeto que fazia uma aproximação de diálogos traçados na contemporaneidade, entre a Gastronomia e as Artes Visuais, apresentado pela aluna Thaís Meus Vogt, no XXVII Congresso de Iniciação Científica da UFPel em 2018, sob o título “Você tem Fome de Quê? Um Diálogo entre a Gastronomia e a Arte Relacional”.

---

Há mais de 90 anos no mercado, a Josapar solidificou-se não só pela qualidade de seus produtos, mas pelo compromisso com o cliente. Seus produtos estão distribuídos em todo o Brasil e em mais de 40 países da América do Norte, Ásia, África e Europa”.

A cada semestre concluído, como aluno e posteriormente como professor, eram muitos os questionamentos que me vinham à cabeça, entre eles, do porquê de não se encontrar o “Charque” no mercado gastronômico da cidade, além de, como mero coadjuvante, mas como protagonista do papel principal, que, a meu ver, lhe é devido. Nos eventos de Gastronomia que tive a oportunidade de participar, quase sempre presenciava palestras com profissionais do setor, com questões voltadas à importância da utilização e valorização pelos restaurantes locais, de ingredientes regionais, primeiro, em prol da preservação da cultura culinária, e segundo, como preocupação de uma tendência de padronização alimentar, que parece estar acontecendo em nível mundial, consequência do poder econômico investido pelas grandes multinacionais da indústria alimentar, que forçam o pequeno produtor a plantar somente o que consideram comercialmente lucrativo, acarretando na extinção de várias espécies animais e vegetais, que já foram costumeiramente consumidas na mesa de nossos antepassados e que, atualmente, nem sequer são mais encontradas.

Logo me identifiquei, com essa linha de pensamento, e foi por isso, que fiz meu trabalho de conclusão de curso, buscando a identificação de ingredientes que teriam sido a base da cozinha pelotense, na segunda metade do século XX. Porque, os primeiros livros de receitas elaborados na região, que encontrei, eram desse período. Duas coisas me surpreenderam nesse trabalho de pesquisa: primeiro, descobri que Pelotas já fora uma das maiores produtoras de aspargos do Brasil, mas, atualmente, está bem distante disso; segundo, pude constatar que o charque parecia não se fazer presente no cotidiano culinário diário das famílias pelotenses, pelo menos não no período pesquisado, pois não se encontrava na bibliografia analisada receitas com o produto, exceção feita ao Arroz de Carreteiro, um dos ícones representativos da culinária gaúcha, e que leva a iguaria no seu preparo.

Seguindo essa linha de raciocínio decidi, então, focar minha pesquisa de mestrado no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, da Universidade de Caxias do Sul, tendo o Charque como objeto de investigação. O desenvolvimento da presente pesquisa parte do pressuposto: Se O charque teve importante papel na fundação e desenvolvimento do hoje município de

Pelotas, então, por que, aparentemente, não se configura nas ofertas do turismo gastronômico local. Com essa discussão, pretende-se resgatar historicamente a presença do charque na região e discutir seu potencial culinário para utilização na cozinha regional. Considera-se que se trata de um ingrediente com uma carga de memória e importância histórico-cultural e, nesta condição, com algumas práticas culinárias consagradas em pratos regionais tradicionais, e forte apelo culinário para utilização na cozinha contemporânea.

Assim, a questão norteadora parte do seguinte questionamento: **Considerando a importância do Charque na formação e desenvolvimento territorial do município de Pelotas, como ele se relaciona com o atual turismo gastronômico da cidade?**

Como objetivo geral é proposto: **Considerando a importância da indústria saladeiril na formação histórica da cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, em termos econômicos, sociais e culturais, analisar se uma oferta culinária disponibilizada a partir do charque poderia contribuir para qualificar o turismo gastronômico da cidade.**

São objetivos específicos: (1) Discutir teoricamente, a importância da contribuição e presença da Gastronomia no Turismo; (2) Contextualizar a importância histórica do Charque e seus derivados na formação socioeconômica e cultural de Pelotas e região, justificando a indústria saladeiril como principal agente dessa formação; (3) Identificar a possível presença-ausência do Charque na oferta turístico gastronômica de Pelotas; (4) Destacar o potencial de uso culinário da iguaria na cozinha regional, tradicional e contemporânea, da cidade.

Considerando a questão proposta e os objetivos, a pesquisa está dividida em três partes distintas. No primeiro momento, atendendo ao objetivo de discutir teoricamente, a importância da contribuição e presença da gastronomia no turismo, busca-se revisão teórica, fundamentada em pesquisadores que tem se dedicado ao tema. Abrindo um parêntese, acreditava que seria um pouco mais fácil a tarefa de encontrar material que abordasse a relação proposta, não somente pela relevância atual da gastronomia observada também nos meios de comunicação, mas principalmente pela capacidade de desenvolvimento regional, que um turismo

bem trabalhado, pode proporcionar a uma região. Portanto, gestores locais, que se preocupam com o desenvolvimento econômico regional, deveriam considerar o binômio Turismo e Gastronomia ferramentas essenciais nesse propósito.

Busca-se uma melhor compreensão da Gastronomia como elemento cultural de uma região, e para isso, essa pesquisa fundamenta-se em autores como Massimo Montanari, Roberto DaMatta, Maria Eunice Maciel, entre outros. Posteriormente, ainda relacionado ao primeiro objetivo proposto sobre a importância da Gastronomia no Turismo, buscou-se autores como Regina Schlüter, que publicou o livro “Gastronomia e Turismo” (2003), Maria Henriqueta Sperandio Gimenez e Rosana Peccini, que são pesquisadoras que buscam fundamentar teoricamente a relação da Gastronomia com o Turismo.

No segundo momento, atendendo ao objetivo de destacar a importância histórica do Charque e seus derivados na formação socioeconômica e cultural de Pelotas e região, justificando a indústria saladeiril como principal agente dessa formação, fez-se uma análise histórica do processo de ocupação, pós-chegada dos colonizadores europeus ao atual Estado do Rio Grande do Sul, traçando um paralelo com a região onde encontra-se hoje o município de Pelotas. Destacam-se fatos que foram determinantes para o surgimento da primeira charqueada e, posteriormente, da vila que deu origem a cidade. Considera-se a importância econômica da indústria do Charque no desenvolvimento da região, bem como a sua influência direta no atual acervo turístico e cultural da cidade.

Em um terceiro momento buscando atender aos objetivos de analisar a possível presença-ausência do charque na oferta turística gastronômica de Pelotas e considerar seu potencial de uso culinário como iguaria da cozinha regional, tradicional e contemporânea, se fez, através de pesquisa de campo, identificação dos serviços associados ao turismo gastronômico, considerando como recorte da pesquisa, o roteiro turístico ‘Centro Histórico’. Considera-se para tal, a importância que o Charque, como elemento histórico, tem a contribuir para uma maior projeção da cozinha regional, destacando suas características culturais e culinárias. Para isso, foram realizadas entrevistas com pesquisadores das universidades e profissionais que levem em

consideração, questões relacionadas ao Charque, ao Turismo e à Gastronomia local.

## 2 PERCURSO TEÓRICO

Neste Capítulo será apresentada a fundamentação teórica e autores que contribuiram para o enriquecimento e esclarecimento da valorização proposta na relação entre a gastronomia atual com o turismo cultural.

### 2.1 GASTRONOMIA

Difícil iniciar qualquer texto que fale de Gastronomia sem mencionar o nome de alguns dos cozinheiros mais consagrados na história, cada um deles em seu respectivo período de tempo, como o de François Vatel (1631-1671), criador do creme chantili e possuidor de uma habilidade incrível de transformar banquetes em verdadeiros espetáculos. Ou o de Monsieur Boulanger e seus caldos restauradores, a quem, alguns historiadores citam como o inventor do restaurante em Paris na França no ano de 1765. Ou o de Marie-Antoine Careme (1784-1833), apelidado de ‘rei dos cozinheiros’, um dos principais responsáveis pelo surgimento da alta gastronomia francesa e pela criação do ‘toque’ ou chapéu do Chef. Ou Auguste Escoffier (1846-1935), um dos expoentes da cozinha francesa moderna. E, mais recentemente, Paul Bocuse (1926-2018), um dos criadores do movimento conhecido pela designação *Nouvelle Cuisine*<sup>2</sup>, na década de 1970.

Não quer dizer que além dos citados acima, não haja outros grandes nomes que tenham participado do processo de transformação e evolução da arte culinária ao longo dos tempos até os dias atuais, quando passa a receber a atenção merecida. Existiram, sim, muitos outros, sendo os citados algumas das referências mais lembradas pelos livros de Gastronomia. Segundo Sandro

---

<sup>2</sup> *Nouvelle Cuisine*: Nova Cozinha Francesa, em português, foi um movimento liderado por alguns chef’s franceses, que inicia no final da década de 1960 e durante os 1970, que trouxe uma nova tendência na maneira de cozinhar, caracterizada pelo frescor, leveza e pela delicadeza dos pratos.

Dias (TEDxCampos<sup>3</sup>, 2012) foi a partir do século XVII que o saber gastronômico passou a ser valorizado, talvez por isso não se encontre muitas referências anterior a esse período.

Destaca-se que todos os citados são de nacionalidade francesa, pois até pouco tempo atrás, a França ainda ostentava o reconhecimento de ter a melhor cozinha do mundo. Mas, com as novas expectativas do mundo moderno, esse cenário vem se alterando, a ponto do restaurante francês que aparece melhor colocado no ranking “*The Best Chef Awards*”<sup>4</sup> 2021, ter em seu comando um Chef argentino, Mauro Colagreco. Nesse ranking também aparece muito bem colocado o Chef brasileiro Alex Atala, na oitava posição, a frente do primeiro francês da lista, que aparece na décima quinta posição e é uma mulher, Anne-Sophie Pic.

O Brasil parece ter melhorado muito nos últimos anos, no que se refere à divulgação, imagem e reconhecimento de sua gastronomia em nível mundial. No país, pode-se considerar que a instituição pioneira no ensino e aprimoramento das técnicas culinárias foi o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC. Segundo Toledo (2009, p. 8), foi ele que instituiu em São Paulo, no ano de 1964, a primeira escola de formação técnica profissional para cozinheiros e outras capacitações como garçom, barman, porteiro, recepcionista e secretário de administração de hotéis e restaurantes, denominada Escola Senac Lauro Cardoso de Almeida. Além disso, essa mesma instituição “viria a fundar, posteriormente, a maior editora com foco em livros de cozinha”. (PREVIATTI, 2021, p. 336).

Até pouco tempo atrás, quando se escutava a palavra Gastronomia, o primeiro pensamento seria o de deliciar-se com uma bela refeição em um bom restaurante. Mas esse é um sentimento que aos poucos, foi mudando. Desde que a arte culinária se inseriu nos meios acadêmicos, passou-se a vislumbrar muito mais dela além do simples ato nutricional e fisiológico necessário à

---

<sup>3</sup> Disponível em <https://www.moblee.com.br/blog/tedx-modelo-de-conferencias/>. Os eventos TEDx visam trazer informações multidisciplinares que busquem alguma mudança ou atitude nos participantes. O tema do evento TedxCampos, realizado em Campos do Jordão, em 2012, foi Comida do Futuro.

<sup>4</sup> Disponível em <https://thebestchefawards.com/>. O The Best Chef Awards foi criado pela neurocientista polonesa Joanna Slusarczyk e o gastrônomo italiano Cristian Gadau, como um programa de premiação dos Chef’s que se destacam no ano. Sua missão é a de criar uma comunidade daqueles para quem a comida é paixão.

sobrevivência humana. O início dessa relação interdisciplinar, com outros campos da ciência, que a Gastronomia se deparou na academia, abriu um leque de discussões em torno de o processo alimentar como um todo.

Segundo Toledo (2009, p. 10), foi no ano de 1999 que surgiu no Brasil o primeiro curso Superior Tecnológico de Gastronomia, incluído na área definida pelo Ministério de Educação como Turismo e Hospitalidade – Lazer e Desenvolvimento Social, na Universidade do Sul de Santa Catarina, na modalidade bacharelado. No mesmo ano, a Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, passa a oferecer na modalidade sequencial e a Universidade do Vale do Itajaí, de Santa Catarina, oferece a modalidade graduação. Se foi a partir do século XVII que o saber gastronômico passou a ser valorizado, foi somente no último ano do século XX que ele foi elevado à condição de formação acadêmica superior, no Brasil.

O Chef brasileiro Alex Atala, um dos principais responsáveis por elevar a imagem da cozinha brasileira a outros patamares mundiais, destacou, no evento “TEDxCampos”, realizado em Campos do Jordão-SP no ano de 2012, que o principal elo entre a natureza e a cultura passa por dentro de uma cozinha e termina dentro de um prato (TEDxCampos, 2012). Seria essa talvez, outra forma, de caracterizar a simples frase de Jean Anthelme Brillat-Savarin: “Diga-me o que comes e te direi quem és”. Atualmente, graças a pesquisas acadêmicas já realizadas, se pode compreender melhor a dimensão cultural da Gastronomia.

Gimenes (2011, p. 19) destaca que a escolha, a produção, o armazenamento, a aquisição, o preparo e o serviço de alimentos, são fruto de um contexto cultural norteado por fatores objetivos e simbólicos. Portanto, não são definidos de maneira aleatória, na grande maioria das vezes, são escolhas associadas aos hábitos e costumes regionais que caracterizam muito da sociedade a que se pertence.

Como bem colocado por Woortmann (2009, p. 58-59), cada grupo elege o que pode ou não ser comido, mas, para que o alimento se torne comida ele normalmente sofre um processo de transformação, passando do plano da natureza para o cultural através da culinária. Esse processo de transformação, geralmente acontece no interior das cozinhas e a

predominância cultural da escolha de ingredientes, técnicas e modos de preparo e de servir, se configuram na base para a formação das cozinhas regionais.

A diversidade culinária brasileira frente às mudanças do mundo contemporâneo fez com que as cozinhas regionais passassem a ser estudadas com maior profundidade, não somente no que tange a questão cultural, mas também para que se caracterizassem frente ao contexto geral de um país. “Os hábitos alimentares organizam não só a produção econômica como também as relações pessoais, revelando a identidade cultural de cada povo. Nesse sentido, a culinária é uma arte antiga, determinada pelas circunstâncias geográficas, climáticas, econômicas e sociais.” (BELUZZO, 2009, p. 181). Nessa perspectiva, verifica-se que além da relação cultural a cozinha regional revela conexões também com a economia, a geografia e o clima de cada região. Gimenes ainda destaca outras conexões relativas à Gastronomia, “por consequência de sua importância e abrangência, o ato alimentar tornou-se, ao longo dos tempos, objeto de áreas de conhecimento diversas, tais como a Medicina, a Nutrição, a Economia, a Sociologia, a Antropologia, a História e o Turismo.” (GIMENES, 2011, p. 19).

No Brasil, o hábito de comer o Cuscuz no Nordeste, o Arroz de Carreteiro no Rio Grande do Sul, o Acarajé em Salvador, o Pão de Queijo em Minas Gerais, entre outras tantas preparações ou ingredientes que se identificam com diferentes regiões, trazem em seu contexto histórico inúmeras ramificações que terminam se refletindo em um hábito cultural alimentar representativo a cada uma delas. Por isso, faz-se necessário muito cuidado, respeito e carinho com aquilo que passamos a desejar, pois as preparações regionais que atualmente identificam suas cozinhas, ao não serem valorizadas pelas futuras gerações, podem vir a perder-se com o tempo.

Como lembra Ferreira (2016, p. 21), a alimentação é dinâmica e modifica-se com o passar do tempo. Tratam-se de sistemas alimentares formados por tradições, hábitos e costumes que vão sofrendo a influência natural de certas mudanças. Nesse mundo contemporâneo, em constante transformação, as mulheres passaram a trabalhar fora de suas casas, há uma tendência de aumento de consumo de refeições mais práticas, as cozinhas

passaram a ter a sua disposição uma diversidade enorme de equipamentos tecnológicos e a melhora logística fez com que as pessoas passassem a ter acesso a uma variedade grande de novos ingredientes que antigamente eram restritas a localidades próximas de sua unidade produtiva. Além disso, a Internet veio facilitar o acesso a uma infinidade de cursos online de culinária. Características do processo de globalização que tem preocupado Chef's e cozinheiros por todo o mundo, pois parece que estamos caminhando para uma tendência de uniformização da comida em nível mundial.

Como adverte Naomi Mayer (TEDxPUCPR, 2021), expande-se um sistema de monoculturas que valoriza a divisão do território em latifúndios, cultivo extenso de uma única espécie, com foco na produtividade, utilizando sementes padronizadas e mais lucrativas, que permitem a ela contar nos dedos de apenas uma das mãos, as espécies que atualmente são a base da alimentação mundial.

Opondo-se a esse modelo mercantilizado da produção mundial, surge no ano de 1989 o movimento Slow Food, criado pelo italiano Carlo Petrini junto com um grupo de ativistas, com o objetivo inicial de defender as tradições regionais, a boa comida, o prazer gastronômico e um ritmo lento de vida, como consta em seu domínio na Internet (SLOW FOOD, 2015). Atualmente, o movimento conta com milhões de seguidores e está presente em mais de 160 países, se posicionando contra o poder ilimitado das grandes indústrias alimentares. Como aparece descrito em sua filosofia (SLOW FOOD, 2015) acredita num mundo onde todos possam ter acesso ao alimento que seja bom para quem come, bom para quem produz e bom para o Planeta. A preservação da biodiversidade é uma de suas bandeiras, e para isso contam com a ajuda de centenas de Chefs de cozinha, que fazem parcerias com pequenos produtores locais, incluindo em seus cardápios um mínimo de três produtos regionais pertencentes às Fortalezas Slow Food<sup>5</sup>, referenciando no cardápio, o nome do produtor, prestigiando e dando visibilidade a essa importante missão.

---

<sup>5</sup> Disponível em <https://slowfoodbrasil.org/fortalezas/>: As Fortalezas Slow Food são projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos produtos nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais. São projetos dedicados a auxiliar produtores artesanais e preservar produtos artesanais de qualidade.

Como bem colocado por Maciel (2011, p. 57), as cozinhas regionais passaram a ter um papel de fundamental importância para a perpetuação da cultura culinária local, podendo “ser vistas como o conjunto de bens culturais relativos à alimentação de determinado local (seja país ou região) e/ou de um grupo (seja étnico ou outro)”. O posicionamento dos Chef’s, além de perpetuar a cultura, busca motivar produtores a continuar com o cultivo de espécies nativas, que podem ou não estar em risco de extinção, auxiliando na manutenção da biodiversidade. Por isso, seria muito importante que não só os cozinheiros, mas também que todas as pessoas se conscientizassem de tal missão, valorizando os produtos e preparações típicas representativas de cada cozinha, a fim de se fazer perpetuar sua identidade local.

Dada às extensas dimensões territoriais do Brasil, a valorização regional de pertencimento a uma cultura relativa a seus povos de origem necessita ser preservada, e isso se passa fundamentalmente pelas escolhas dos seus habitantes.

O sentido de pertencer a uma sociedade, a uma cultura, nasce primordialmente no falar um idioma e no incluir receitas, pratos, criar hábitos cotidianos da comida. É então a comida de um lugar que define e afere à pessoa seu pertencimento, quer dizer, ter uma identidade, partilhar de um modelo que reúne ética, moral, hierarquia, definindo papéis sociais de homens e mulheres. (LODY, 2009, p.145).

Sendo assim essa pesquisa dedica-se a mostrar a importância do Charque para a cidade de Pelotas, destacando sua herança cultural e patrimonial, avaliando seu potencial de utilização para o desenvolvimento do turismo gastronômico na cidade, compactuando com Beluzzo (2009, p.183):

A tradição, a história, os saberes e os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Cada vez mais, as sociedades tendem a valorização patrimonial de sua cozinha, resgatando a culinária tradicional em todas as partes do mundo, dando destaque aos produtos regionais e sazonais e revalorizando suas raízes culturais.

## **2.2 TURISMO**

Encontram-se inúmeros conceitos de turismo nos livros e periódicos que buscam uma melhor caracterização desse fenômeno. Um conceito mais reduzido, apresentado em 2008 pela Organização das Nações Unidas (ONU) e

Organização Mundial do Turismo (OMT) diz o seguinte: “O turismo é um fenômeno social, cultural e econômico, que envolve o movimento de pessoas para lugares fora do seu local de residência habitual, geralmente por prazer.” (PAKMAN, 2014, p. 18).

Independente do conceito escolhido que se adapte melhor a situação proposta, o consenso principal parece ser quanto à questão do ‘deslocamento’, ou seja, as pessoas precisariam se deslocar de um ponto a outro, que não o seja usualmente frequentado. O que faz sentido, pois quando se busca a origem do significado da palavra, descobre-se que ‘turismo’, como utilizado atualmente no Brasil, vem do inglês ‘tourism’ que, por sua vez, deriva do francês ‘tour’, que significa dar uma volta. Este, por sua vez, parece ter sua origem no vocábulo latino ‘tornus’, que significa movimento ou volta (ETMOLOGIA, 1998). Assim, subentende-se que o turismo tem um momento inicial de partida, e, depois de determinado período de tempo, um movimento de retorno ou de chegada.

A definição oficial de Turismo, mais usualmente encontrada, seria a da Organização Mundial do Turismo, a qual é também adotada pelo Ministério do Turismo do Brasil, assim descrita no documento ‘Glossário do Turismo’: “O Turismo compreende o conjunto de atividades realizadas por pessoas durante suas viagens e estadias em lugares distintos do seu habitat natural, por um período de tempo consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios e outros” (BRASIL, 2018, p. 30).

Analisando mais detalhadamente o trecho: “realizado por pessoas, durante suas viagens, em lugares distintos de seu habitat natural, por determinado período de tempo”, poder-se-ia afirmar que, em toda a viagem turística, mesmo que não seja intencional, pratica-se o turismo cultural, pois, a partir do momento em que o turista desloca-se para outro lugar, para ali permanecer por determinado período de tempo, ele passa a interagir, mesmo que de maneira superficial, com a cultura local.

Um curto conceito que retrata bem o que o termo cultura representa é o encontrado na Constituição Brasileira de 1988: “entende-se por cultura todas as ações por meio das quais os povos expressam suas formas de criar, fazer e viver” (art. 216). Leite (2011, p. 14) complementa que, “essa forma de

conhecimento destacada por crenças, valores, normas, símbolos, datas, eventos, músicas, danças, roupas, leis, tradições e hábitos nativos, constitui uma aura que distingue povos e comunidades”. Portanto, observa-se que a cultura é bastante abrangente e que nela incluem-se todas as formas de expressão de uma sociedade, a língua, o modo de vestir, o comportamento, bem como a sua alimentação, o agir e o pensar. Tal conjunto de fatores torna cada região única na sua maneira de ser e indissociável do cotidiano diário de um turista enquanto visitante do local.

Schlüter (2003, p. 9) destaca que, “desde a época do Grand Tour dos jovens aristocratas ingleses, passando pela Wanderlust dos alemães no início do século XX, o turismo tem sua raiz nas diferentes manifestações patrimoniais”, ou seja, as pessoas viajavam para outros lugares, na sua grande maioria, pensando principalmente em conhecer a cultura local, vivenciar seus hábitos e costumes. Portanto, quando se permite conhecer os diversos elementos que compõem o patrimônio cultural de um local, se reconhece e se aceita a diversidade cultural existente nele e incorporam-se novos conceitos e memórias da região visitada.

Qualquer turista, mesmo sem querer, depara-se com a cultura local, pois ela se manifesta no sotaque do motorista do taxi, no cardápio dos restaurantes regionais, na música que toca na rádio, na conversa com a recepcionista do hotel, na visão dos seus prédios históricos, na loja de presentes, nas notícias do jornal na televisão, enfim, é praticamente inevitável, a familiarização com a cultura local. Portanto, mesmo que fazer turismo cultural não seja o objetivo da viagem, instintivamente o patrimônio cultural local vai estar frequentemente apresentando-se ao turista. Leite (2011, p.14) caracteriza tais momentos como:

[...] algo maior, superior, intangível, que o visitante carrega na memória, e não na mala de viagem, agregam-se a ele distintos meios de hospedagem, alimentação, entretenimento, e serviços turísticos diferenciados [...] que fazem parte da identidade local e herança cultural dos povos.

Sendo assim, cabe a cada turista definir o grau de interação que deseja se permitir. Na Cartilha que trata do patrimônio cultural imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2012, p.12), coloca-se o patrimônio cultural como formado pelo conjunto dos saberes, fazeres,

expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo; preservá-lo significa cuidar dos bens aos quais esses valores são associados. Portanto, o turismo cultural se apresenta, como um segmento do turismo, que busca o conhecimento dos bens culturais, materiais e imateriais de determinado local, e quando bem gerido tende a tornar-se uma das principais fontes de manutenção e preservação desses bens.

### **2.2.1 Turismo Cultural**

A Constituição Brasileira de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou noção de patrimônio cultural, reconhecendo a existência de bens de natureza material e imaterial. Antecipando-se, assim, à convenção da Unesco para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em Paris no dia 17 de outubro de 2003, que em seu artigo 2 definiu o patrimônio cultural imaterial como “as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural”.

Segundo Costa (2005, p. 281), desde os primórdios do turismo, os elementos civilizacionais e culturais estiveram entre os principais fatores de motivação para deslocamento das pessoas; sendo assim, relacionam-se à origem histórica do turismo. Atualmente, incluem-se nesse contexto as cozinhas regionais e particularidades específicas a cada região, como atrativo cultural capaz de mobilizar e incentivar o deslocamento de pessoas.

O deslocamento humano, tal como o que ocorre na atividade turística, independentemente do seu motivo, inclui elementos culturais a serem consumidos dentro de sua rica cadeia produtiva que envolve dezenas de setores econômicos. Sejam pelos atrativos naturais, ou pelos atrativos históricos e culturais de museus, bibliotecas, arquivos, monumentos, pela arquitetura, pintura, escultura, pelas ruínas e outros legados, ou mesmo por meio de festas, comemorações, comidas típicas, artesanato, feiras, mercados e folclore local, que fazem parte das manifestações tradicionais e usos populares, sempre haverá consumo cultural. (LEITE, 2011, p. 13).

Adota-se como referência para esse estudo, o conceito de turismo cultural contido na cartilha “Turismo Cultural: Orientações Básicas”, do

Ministério do Turismo, que diz que o mesmo “compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, 2010, p.15). Como se percebe, os bens de natureza imaterial, entre os quais se encontram inseridas as práticas culinárias, por associadas aos fazeres culturais, incluem-se no segmento Turismo Cultural.

Mintz ressalta que, o comportamento relativo à comida está diretamente ligado à nossa identidade social. “Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados”. (MINTZ, 2001, p.31). Sendo assim, nossas escolhas são fruto de um aprendizado que se tem desde a infância, e a comida e o comer revelam muito da cultura em que se está inserido. Entretanto, fatores como a industrialização de alimentos e o avanço do capitalismo no campo, bem como o desmatamento predatório de áreas nativas vem afetando drasticamente a flora e fauna, e logo, a produção de alimentos. Essas mudanças afetam de forma direta o futuro do turismo gastronômico, pois resultam em uma diminuição na variedade de produtos ofertados para a composição do cardápio dos restaurantes regionais.

Significa dizer que a preservação de produtos e práticas alimentícias que representem a cultura e a história dos territórios, valorizando a gastronomia local, contribuem como atrativo turístico local. Nesse contexto, percebe-se a importância do tema para o momento atual, e o incentivo de estudos e pesquisas que venham salvaguardar memórias e práticas culinárias locais.

Faz-se necessária a mobilização e união de esforços quer seja de acadêmicos, quer daqueles envolvidos com as práticas gastronômicas, quer dos gestores turísticos, em favor de uma oferta que represente o registro e valorização de bens que expressem a cultura culinária local. Isso é de fundamental importância, tanto para um bom esclarecimento ao turista, como também para contribuição da perpetuação da tradição culinária. Fazendo com que capítulos da história não venham a perder-se com o tempo. Como colocado por Schlüter “o uso turístico do patrimônio faz com que a gastronomia

adquirir cada vez maior importância para promover um destino e para atrair correntes turísticas” (SCHLÜTER, 2003, p. 69). Sendo assim, elementos culinários que estejam adormecidos ou até mesmo esquecidos, como parece ser o caso do Charque para Pelotas, podem e devem ser resgatados a fim da preservação do patrimônio, incrementando e auxiliando no desenvolvimento do turismo regional.

O reconhecimento de produtos identitários pautados em memória histórica, como já é o caso da cultura doceira de Pelotas, é fundamental para regiões que buscam diferenciar-se através do turismo cultural. Já há algum tempo a cidade em estudo tem investido esforços na sua imagem turística como ‘Cidade Cultural’, pois uma das atribuições relativas à Diretoria de Turismo local, divulgada em sua página na Internet, é o de “promover a valorização da cultura local”<sup>6</sup>.

O item “Apresentação” da cartilha do Ministério do Turismo sobre Turismo Cultural (BRASIL MTur, 2010) inicia com uma advertência aos empresários do ramo turístico, para que fiquem atentos ao comportamento do consumidor, pois este vem mudando e, com isso, surgem novas motivações de viagem a serem atendidas principalmente com ênfase na demanda para o turismo cultural, e nele, o gastronômico. E como comentado anteriormente, em um mundo globalizado, com tendência de uniformização alimentar, o ingrediente culinário regional adquire, cada vez mais, maior importância no processo de diferenciação e valorização turística. A oferta de um leque maior de atrativos turísticos, como roteiros culturais personalizados e adaptados às necessidades e expectativas pessoais de cada turista, conforme seus desejos e anseios terá no gastronômico um de seus carros chefes.

### **2.2.2 Turismo Gastronômico**

Reforçando a relação de convivência entre cultura e gastronomia, abordada no item anterior, o Glossário do Turismo elaborado pelo Ministério do Turismo brasileiro, conceitua atrativos culturais como sendo “elementos da

---

<sup>6</sup> Disponível em <http://site.pelotas.com.br/pelotaturismo/sobre.php>

cultura que, ao serem utilizados para fins turísticos, passam a atrair fluxos turísticos. São os bens e valores culturais de natureza material e imaterial produzidos pelo homem e apropriados pelo turismo, da pré-história à época atual, como testemunhos de uma cultura”. (BRASIL, 2018, p. 8).

Como abordado anteriormente, viu-se que as práticas gastronômicas foram reconhecidas pela Unesco como patrimônio cultural imaterial ou intangível, devido as suas características e importância em termos de hábitos e costumes pertencentes a um povo, que precisa ser estudado e registrado para que as futuras gerações possam ter consciência de seus valores, de sua história, de seu passado.

Sendo a gastronomia um produto cultural intangível e sendo a cultura um processo dinâmico, que sofre alterações com o passar do tempo, torna-se imprescindível o registro dessas características, para que não venham a perder-se com o tempo. Segundo Schlüter (2003, p.11), esse patrimônio culinário apresenta-se fragilizado frente às mudanças naturais ocorridas na sociedade, que somadas à exposição dos meios de comunicação de massa fazem com que nas últimas décadas tenhamos visto uma ‘homogeneização da cultura’, com tendência de ressaltar as expressões culturais dos países industrializados em detrimento dos hábitos locais.

Para fins da presente pesquisa adota-se para como conceito o descrito por Gândara, Gimenes e Mascarenhas (2009, p. 181), para quem “Turismo Gastronômico é uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. Portanto o turismo gastronômico surge como meio pelo qual se busca a valorização da cultura regional através da culinária, mediante a utilização de ingredientes e preparos locais.

O momento parece ser favorável, pois a gastronomia passa por valorização, talvez, inédita. Chef’s saem do anonimato de suas cozinhas para se tornarem as estrelas dos restaurantes, paredes que dividem salão e cozinha ganham vidros para que se possa visualizar a sutileza e o cuidado dedicado a cada preparo, valorizando também a preocupação com a higiene do local. Fatores que despertam nos comensais a curiosidade pela experimentação de novos sabores e o conhecimento de novas culturas alimentares, tornando a

gastronomia um forte atrativo turístico no mundo todo. Observa-se aumento na oferta de pacotes turísticos que tenham a culinária como atrativo, mas, mesmo não sendo ela o motivo principal para a escolha de um destino, naturalmente ela vai estar entre os elementos de aproximação com a gastronomia local, considerando-se a necessidade que o ser humano tem de alimentar-se constantemente.

Como destaca Schlüter (2003, p. 70) tudo isso ainda se torna mais relevante quando aliado à capacidade de gerar emprego e renda pelo setor. Tal evidencia-se em Pelotas, onde o maior evento turístico anual da cidade, a Feira Nacional do Doce – Fenadoce, tem a gastronomia como seu principal atrativo. Na edição de 2019, último evento realizado antes da pandemia Covid-19, após dezoito dias de realização, registrou-se uma visitação de 246 mil pessoas e 1,3 milhões de doces vendidos<sup>7</sup>, demonstrando a dimensão de atratividade da gastronomia e sua capacidade como potencializador do turismo local.

Dimensionado a nível nacional, a diversidade cultural brasileira permite a realização de eventos similares, em inúmeras regiões do Brasil, seja associado a sua história, a sua biodiversidade ou aos costumes alimentares de seus povos de origem. Maciel (2001, p.149), em uma breve revisão da antropologia da alimentação humana com foco no cultural, destaca que o ser humano, ao alimentar-se de acordo com a sociedade a que pertence, estabelece distinções e define fronteiras culturais. As especificidades culinárias correspondentes a cada grupo social caracterizam e definem as cozinhas regionais.

Cada canto do Brasil reserva suas particularidades culturais, que também definem suas características culinárias; o resultado final são preparações únicas, que despertam emoções e memórias, que definem lugares e territórios e marcam identidades. Yázigi (2001, p. 17) destaca que essas identidades são construídas por forças sedimentadas devido as suas relações com o lugar. Nesse sentido, entende-se que o charque, devido ao seu passado histórico e cultural, pode vir a tornar-se para a cidade de Pelotas, um produto

---

<sup>7</sup> Ver <https://diariodamanhapelotas.com.br/site/fenadoce-2019-encerra-com-246-mil-visitantes-e-mais-de-13-milhao-de-doces-vendidos/>

de destaque do turismo culinário, pois a cultura fortalecida pelo turismo visa auxiliar nessa construção.

De maneira simples e resumida, viu-se até aqui que o turismo tem, desde os primórdios da história, motivações para o deslocamento associado à cultura; sendo a gastronomia um bem cultural, cada vez mais ela tem sido elemento essencial de motivação quando da escolha de um destino de viagem. A complexidade da relação Turismo/Gastronomia pressupõe muitas outras possibilidades de utilização turística que vão muito além de um simples resgate e registro de um bem culinário. Esse 'bem culinário', quando bem trabalhado, pode proporcionar um leque de oportunidades de novos produtos turísticos a serem ofertados localmente, como roteiros gastronômicos, museus, indústria e comércio, e restaurantes regionais que tenham a gastronomia como atrativo. Possibilita ainda treinamento e estímulo a artesãos, produtores, guias, cozinheiros, recepcionistas e todos que, de uma maneira ou de outra, beneficiam-se com o desenvolvimento do turismo local.

No que se refere diretamente ao Turismo e a Gastronomia, várias questões ainda podem vir a ser estudadas e analisadas, para que juntos, tornem-se a cada dia mais relevantes, e sejam fonte de desenvolvimento de determinadas regiões, fomentando a captação de turistas e gerando novos empregos. SCHLÜTER destaca que as motivações principais, neste segmento, encontram-se na busca pelo prazer, em especial do tipo como 'genuíno', através da associação entre alimentação e viagem (2003, p. 11).

A escritora do livro "O Atlas Gastronômico", Mina Holland (2015, p. 11) comenta que as refeições ocupam um lugar especial nas lembranças de suas viagens. Com o tempo, a lembrança do que ela viu nos lugares que visitou tornam-se nebulosas, mas a lembrança dos pratos que experimentou continua bem viva em suas memórias. O que mais uma vez vem atestar a saborosa relação de cumplicidade existente entre viagens e gastronomia.

### **3 PERCURSO INVESTIGATIVO**

Essa pesquisa, desenvolvida dentro do Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade da Universidade de Caxias do Sul, tem como

objeto a valorização da gastronomia do charque para o turismo gastronômico em Pelotas-RS. O recorte para o estudo empírico será o roteiro turístico denominado “Centro Histórico”. Busca-se discutir conceitos e fazer relações que conectam o Turismo e a Gastronomia, considerando a importância da valorização de elementos que caracterizem as cozinhas regionais, principalmente se apoiadas no passado histórico das comunidades.

A natureza da pesquisa é de caráter qualitativo exploratório, e a coleta tendo se dado através pesquisa bibliografia e pesquisa de campo, com observação e entrevista, como descrito a seguir.

### 3.1 QUESTÃO DE PESQUISA E OBJETIVOS

Considerando o apresentado no resgate teórico, a pergunta norteadora da investigação parte do seguinte questionamento: **Considerando a importância do Charque na formação e desenvolvimento territorial do município de Pelotas, como ele se relaciona com o atual turismo gastronômico da cidade?**

Como desdobramento da pergunta, o objetivo geral propõe: **Considerando a importância da indústria saladeiril na formação histórica da cidade de Pelotas, no Rio Grande do Sul, em termos econômicos, sociais e culturais, analisar se uma oferta culinária disponibilizada a partir do charque poderia contribuir para qualificar o turismo gastronômico da cidade.**

São objetivos específicos:

- Discutir teoricamente, a importância da contribuição e presença da Gastronomia no Turismo.
- Contextualizar a importância histórica do Charque e seus derivados na formação socioeconômica e cultural de Pelotas e região, justificando a indústria saladeiril como principal agente dessa formação.
- Identificar a possível presença-ausência do Charque na oferta turístico gastronômica De Pelotas.

- Destacar o potencial de uso culinário da iguaria na cozinha regional, tradicional e contemporânea, da cidade.

### 3.2 METODOLOGIA

Para a busca e análise dos dados optou-se por abordagem qualitativa, de natureza exploratória. A pesquisa Qualitativa Exploratória vem sendo muito utilizada no campo das Ciências Sociais. Nesse tipo de pesquisa, vai-se além da descrição de conteúdo encontrado nos livros, fazendo-se uso, também, de outras ferramentas de pesquisa como levantamento bibliográfico, entrevistas ou análise de exemplos que possam auxiliar no problema em questão.

“Os pesquisadores que utilizam os métodos qualitativos buscam explicar o porquê das coisas, exprimindo o que convém ser feito, mas não quantificam os valores e as trocas simbólicas, nem se submetem à prova de fatos, pois os dados analisados são não-métricos (suscitados e de interação) e se valem de diferentes abordagens.”. (GEHRARDT; SILVEIRA, 2009, p. 32).

Pedro Demo (2015), no vídeo **Metodologia do Conhecimento Científico**<sup>8</sup>, explica que “não adianta fazer dicotomia entre pesquisa quantitativa e pesquisa qualitativa, na verdade, é a mesma pesquisa, apenas, uma olha mais a questão extensa e a outra a questão intensa. A pesquisa qualitativa se interessa por fenômenos específicos, com níveis específicos de realidade, que ele chama de dimensões ‘intensas’. E que, para captar a intensidade, não adianta somente perguntar, tem que se aproximar do fenômeno de outra maneira. Os fenômenos extensos e/ou intensos não estão em realidades diferentes, apenas tem níveis de intensidade diferente”.

Portanto, para definir se uma pesquisa será qualitativa ou quantitativa, o pesquisador precisa ter clareza das características do seu objeto de pesquisa e do nível de intensidade que se pretende atingir. Köche (2012, p.126) indica esse tipo de pesquisa, para casos que não apresentam ainda, um sistema de teorias e conhecimentos desenvolvidos, e que seja necessário desencadear

---

<sup>8</sup> Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=7hLqaJLQ5Q4>. Acesso em 15 maio 2021.

um processo de investigação que identifique a natureza do fenômeno e aponte as características essenciais das variáveis que se quer estudar. Para o autor “o objetivo fundamental de uma pesquisa qualitativa exploratória é o de descrever ou caracterizar a natureza das variáveis que se quer conhecer”.

### 3.3 TÉCNICAS DE PESQUISA

Diferentes técnicas de pesquisa serão utilizadas para levantamento dos dados para o resgate teórico, histórico e para o estudo empírico, com destaque para pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo com observação e entrevista.

#### 3.3.1 Pesquisa Bibliográfica

Segundo Köche (2012, p. 122),

[...] pesquisa bibliográfica é a que se desenvolve tentando explicar um problema, utilizando o conhecimento disponível a partir das teorias publicadas em livros ou obras congêneres. Na pesquisa bibliográfica o investigador irá levantar o conhecimento disponível na área, identificando as teorias produzidas, analisando-as e avaliando sua contribuição para auxiliar a compreender ou explicar o problema objeto da investigação. O objetivo é de conhecer e analisar as principais contribuições teóricas existentes sobre um determinado tema ou problema.

A pesquisa bibliográfica será base tanto para a construção teórica como para atender o objetivo específico de contextualização histórica do Charque em Pelotas. Para construção teórica, buscou-se fundamentação em trabalhos de pesquisadores que abordam a relação considerando as palavras-chave Turismo, Gastronomia e Turismo Gastronômico, como Regina Schlüter<sup>9</sup>, autora do livro *Gastronomia e Turismo* (2003) e Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse<sup>10</sup>, autora de artigos que abordam essa relação, como “Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto

---

<sup>9</sup> Bacharel em Turismo pela Universidade Argentina John F. Kennedy, tendo doutorado em Psicologia Social na mesma instituição,

<sup>10</sup> Graduada em Turismo, com mestrado em Sociologia e doutorado em História, pesquisadora e professora nos cursos de turismo e gastronomia da universidade Anhembi Morumbi

do turismo”, entre outros autores que tenham publicado artigos e periódicos que contenham material relativo ao propósito em questão.

No que se refere ao resgate histórico do processo de colonização e ocupação do Rio Grande do Sul, a pesquisa bibliográfica fará uso de autores que trabalham com a história regional. São especialmente importantes nestes termos, o historiador pelotense Mário Osório Magalhães, que dedicou grande parte da sua vida a contar a história da cidade onde nasceu e pela qual tinha grande admiração. Tanto é que sua dissertação em História, sob o título, “*Opulência e Cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: Um estudo sobre a história de Pelotas (1860-1890)*”, cita com riqueza de detalhes, personalidades culturais, nascidas ou não em Pelotas, que viveram na cidade no período acima mencionado, considerado de grande desenvolvimento econômico e que se destacaram na música, no teatro, no canto, nas letras e/ou na fotografia.

No que se refere ao conteúdo relativo às charqueadas da região, buscou-se embasamento nos trabalhos da arquiteta e historiadora Ester Gutierrez, destacando-se para uso nesta pesquisa sua dissertação de mestrado intitulada *Negros, Charqueadas e Olarias: Um estudo sobre o espaço pelotense*, que fornece completa e detalhada leitura histórica da produção saladeiril escravista pelotense. De grande importância também, o historiador e escritor gaúcho Barbosa Lessa, para a compreensão do processo de colonização do Estado do Rio Grande do Sul, para depois traçar um paralelo com a região de Pelotas, e ainda, o escritor Alvarino da Fontoura Marques, que descreveu com certa riqueza de detalhes, uma trilogia voltada a relatar a importância do período do charque para a história do Rio Grande do Sul. São eles os livros: “*A Economia do Charque*”, “*Episódios do Ciclo do Charque*” e a “*Evolução das Charqueadas Rio Grandenses*”.

### 3.3.2 Observação

A observação buscará coleta de dados para atender ao objetivo específico terceiro, qual seja, o de analisar a possível presença-ausência do Charque na oferta turística gastronômica de Pelotas, Para tal, será realizado levantamento de campo através de coleta de dados pelo método da

observação. Nesta etapa buscou-se percorrer e identificar os restaurantes localizados dentro do roteiro turístico “Centro Histórico”, analisando tipologia do mesmo e cardápio, para verificar se o Charque, como ingrediente culinário, se fazia presente em alguma preparação oferecida pelo estabelecimento.

O método de observação nessa pesquisa caracterizou-se por uma caminhada realizada por todas as ruas do roteiro em análise, onde, em um primeiro momento, foram identificados e registrados todos os restaurantes localizados neste percurso. Em um segundo momento, cada restaurante foi visitado, para verificação de oferta (ou não) em seu cardápio, de pratos que incluam o Charque no seu preparo.

Segundo Chiodi (2012, p. 3), “a técnica de observação pode ser definida como o processo sistemático de registro de padrões de comportamento das pessoas, objetos e acontecimentos, sem fazer perguntas ou se comunicar com eles”. Entende-se que é uma técnica de pesquisa que se adéqua bem no auxílio de elucidação do objetivo específico terceiro. Além disso, esta etapa foi de fundamental importância para auxiliar na formulação de algumas perguntas que vieram a compor o questionário, aplicado no prosseguimento da coleta de dados. “Entrevistas e observação são técnicas interativas, visto que a entrevista conduz o pesquisador para a observação, enquanto que as observações podem sugerir os aprofundamentos necessários para as entrevistas” (TJORA 2006, apud FERREIRA et.al, 2012, p. 3).

Os dados observados em cada restaurante visitado foram registrados em caderno de pesquisa, para posterior análise. Segundo Chiodi (2012, p. 14) na observação estruturada o pesquisador deve seguir um roteiro a ser seguido. A exemplo, o preenchimento de um formulário semelhante a um questionário sobre o objeto que esteja sendo observado. Além disso, a sistematização e uma rotina adequada auxiliam no bom andamento da compilação dos resultados.

Para presente pesquisa, foi utilizado o seguinte roteiro de observação, na caminhada pelo roteiro turístico Centro Histórico: identificação e registro dos espaços com oferta gastronômica (bares e restaurantes), com posterior análise do cardápio para identificar a possível presença ou ausência do Charque.

### 3.3.3 Entrevista

A entrevista buscou coletar dados para atender o objetivo específico quarto, que se refere a destacar o potencial de uso culinário da iguaria Charque na cozinha regional, tradicional e contemporânea da cidade. Para tal, foi elaborada uma entrevista semiestruturada para aplicação junto a profissionais de diversas áreas, que tivessem prévio conhecimento da história do Charque para o município e/ou trabalhos publicados que tivessem similaridade com o tema proposto.

Foram entrevistados:

- Edson Silva, autor do livro de receitas com Charque, *Das Charqueadas aos Fogões*.
- Ester Judite Bendjouya Gutierrez, autora do livro “*Negros, Charqueadas e olarias*”.
- Gilmar Bazanella, no momento da pesquisa secretário de Desenvolvimento Turismo e Inovação da cidade de Pelotas.
- Wagner Halmenschlager, professor do Curso de Tecnólogo em Gastronomia, da Universidade Federal de Pelotas.

A entrevista, como método de pesquisa, é uma ferramenta que desempenha um papel de grande importância em alguns trabalhos científicos, quando combinado a outros dados de coleta de dados. De Britto Júnior e Feres Júnior destacam que “a versatilidade e o valor da aplicação desta técnica tornam-se evidentes por ser aplicada em muitas disciplinas sociais científicas e também na pesquisa social comercial” (2011, p. 41). Os mesmos, ainda ressaltam que alguns autores, atribuem parte do desenvolvimento das ciências sociais, nas últimas décadas, devido à flexibilidade que a entrevista possui e a aplicação da mesma.

Colognese e Melo (1998, p.143) definem entrevista “como um processo de interação social, no qual o entrevistador tem por objetivo a obtenção de informações por parte do entrevistado”. Seguindo a classificação de três tipos de entrevista, propostas pelos mesmos autores, apresentam-se: a não estruturada, a semiestruturada e estruturada. Na semiestruturada o entrevistador introduz rapidamente o tema a ser abordado e quando o entrevistado começa a falar, ele assume uma postura de escuta durante

praticamente todo o tempo da entrevista. Na estruturada é utilizado um roteiro de entrevista, onde a sequência das perguntas é previamente determinada, a rigidez de conduta por esse meio, tira praticamente toda a liberdade do entrevistador.

A entrevista semiestruturada, a qual foi utilizada nesta pesquisa, teria um perfil intermediário entre as outras duas, onde a formulação da maioria das perguntas prevista com antecedência e sua localização é provisoriamente determinada, mas não é rígida. O entrevistador tem participação ativa na entrevista podendo intervir e fazer perguntas adicionais que ajudem a elucidar questões ou recompor os rumos da entrevista.

Muito do sucesso da entrevista semiestruturada está na preparação da entrevista e na habilidade do entrevistador, na condução da mesma. Segundo Boni e Quaresma (2005, p. 75), “o entrevistador deve ficar atento para dirigir, no momento que achar oportuno, a discussão para o assunto que o interessa fazendo perguntas para elucidar questões que não ficaram claras”. Isso auxilia na flexibilização e condução por parte do entrevistador para que se tenha o cuidado de não fugir do tema em questão. Uma das principais vantagens desta técnica é uma melhor aceitação pelas pessoas em relação ao questionário, devido a dificuldade de escrita por parte de alguns. A flexibilidade de condução desse tipo de entrevista também pode ser vista como uma vantagem desde que o entrevistador esteja bem preparado a executá-la.

### **3.4 RECORTES DE PESQUISA**

Esta pesquisa foi realizada entre 2019 e 2021, tendo convivido, portanto, com as decorrências da Pandemia da Covid-19. O recorte espacial focou em Pelotas, no Rio Grande do Sul e, mais especificamente, no que se referem à pesquisa empírica, no roteiro turístico Centro Histórico, atrativo destacado no material turístico promocional da cidade.

A cidade de Pelotas, com cerca de 200 anos, localiza-se no extremo sul do Brasil, no Estado do Rio Grande do Sul, inserida no Bioma Pampa<sup>11</sup>. Distancia-se 260 km da capital do Estado, Porto Alegre, ao norte; a 110 km, ao sul, a cidade de Jaguarão, na fronteira com o Uruguai, que por sua vez localiza-se a 417 km da capital uruguaia, Montevideú. Associa-se a isso sua proximidade ao Porto de Rio Grande. A historiadora Ester Gutierrez (2010, p.18) complementa, ainda, que “a região onde atualmente encontra-se a cidade de Pelotas, esta situada no encontro das águas do arroio Pelotas com o canal São Gonçalo, ligação natural entre a Laguna dos Patos e a Lagoa Mirim, no sul do continente americano”. Tal localização a transforma em uma cidade extremamente cosmopolita, por seu diálogo tanto com o exterior do país - via Uruguai, via Porto marítimo e via sistema lagunar -, assim como com o interior sul-rio-grandense.

Sua população, estimada em 342.405 habitantes, apresenta uma renda per capita de R\$ 19.464,12 e um Índice de Desenvolvimento Humano (IDHM), calculado em 2010, em 0,739, um índice considerado como alto. Para tal colocação contribuem os itens Longevidade (0,844), Renda (0,758) e Educação (0,632). Trata-se da terceira maior cidade do Estado em número de habitantes, mas ocupando a 360ª posição em termos econômicos (IBGE, 2019; Atlas, 2019; PMP, 2020).

O órgão que trata das questões do turismo na cidade é a Secretaria de Desenvolvimento, Turismo e Inovação (SDETI), cuja função seria a de “planejamento estratégico e desenvolvimento industrial, comercial de serviços tecnológico, econômico, social e turístico de Pelotas. Cabem a SDETI a execução, coordenação e controle dos esforços para a materialização desses objetos. Dentre as ações promovidas estão a integração regional; convênios com entidades federais, estaduais, municipais e de iniciativa privada; as

---

<sup>11</sup> Bioma Pampa é um bioma presente no Uruguai, parte da Argentina e sul do Brasil. No Brasil, situa-se no Rio Grande do Sul, ocupando 176.496 Km<sup>2</sup> (IBGE, 2004), representando 63% da área do estado. As paisagens naturais do Pampa se caracterizam pelo predomínio dos campos nativos, apresenta fauna e flora próprias e grande biodiversidade. Disponível em <https://www.mma.gov.br/biomas/pampa>.

alternativas de crédito popular; e as políticas de turismo e inovação”, como registrado em seu domínio na Internet<sup>12</sup>.

Nesta Secretaria está inserida a Diretoria de Turismo, que tem por objetivo atuar em três eixos no setor turístico: sensibilização, divulgação e infraestrutura voltada ao turismo da cidade. Entre as atribuições definidas, destaco duas delas, que acredito que trazem conexões com o conteúdo a ser analisado por esta pesquisa: - Promover e divulgar os atrativos turísticos de Pelotas, dentro e fora da cidade e promover a valorização da cultura local<sup>13</sup>. Dirigindo-se a outra janela no processo de navegação do site de Turismo, observam-se quatro indicações de atrativos que são: Costa Doce Pelotas, Pelotas Cultural, Turismo Rural e Natureza e Negócios e Eventos<sup>14</sup>.

Para esse estudo, nos ativemos apenas ao atrativo Pelotas Cultural, por estar nele inserido os subeixos: Charqueadas, Centro Histórico, Patrimônio Cultural, Tradição Doceira e Gastronomia e Manifestações Artístico-Culturais. Portanto, o recorte da pesquisa é justamente o subeixo Centro Histórico, o qual vem sendo destacado no “Guia para visitantes” (figura 1), desenvolvido pela Secretaria de Desenvolvimento, Turismo e Inovação e distribuído nos hotéis. Neste roteiro, como colocado anteriormente, foram catalogados e caracterizados os espaços gastronômicos, e neles avaliado a presença ou ausência do Charque.

---

<sup>12</sup> Disponível em [WWW.pelotas.com.br/governo/sdeti](http://WWW.pelotas.com.br/governo/sdeti)

<sup>13</sup> Disponível em [site.pelotas.com.br/pelotasturismo/sobre.php](http://site.pelotas.com.br/pelotasturismo/sobre.php)

<sup>14</sup> Disponível: [site.pelotas.com.br/pelotasturismo/atrativos.php](http://site.pelotas.com.br/pelotasturismo/atrativos.php)

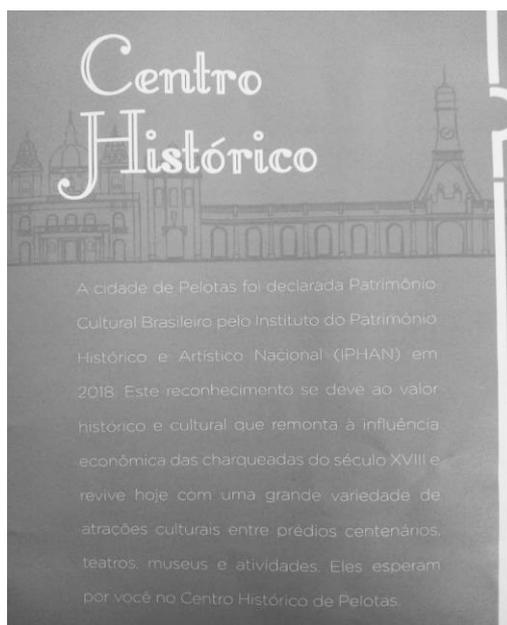
Figura 1 Parte frontal do “Guia Para Visitantes”, 2019.



Fonte: Prefeitura Municipal de Pelotas-RS

Já se pode atestar o quão representativo foi o charque, ao ler um dos textos contidos no guia, que diz assim: “A cidade foi declarada Patrimônio Cultural Brasileiro em 2018 e este reconhecimento se deve ao valor histórico e cultural que remonta à influência econômica das Charqueadas do século XVIII...”, conforme figura 2.

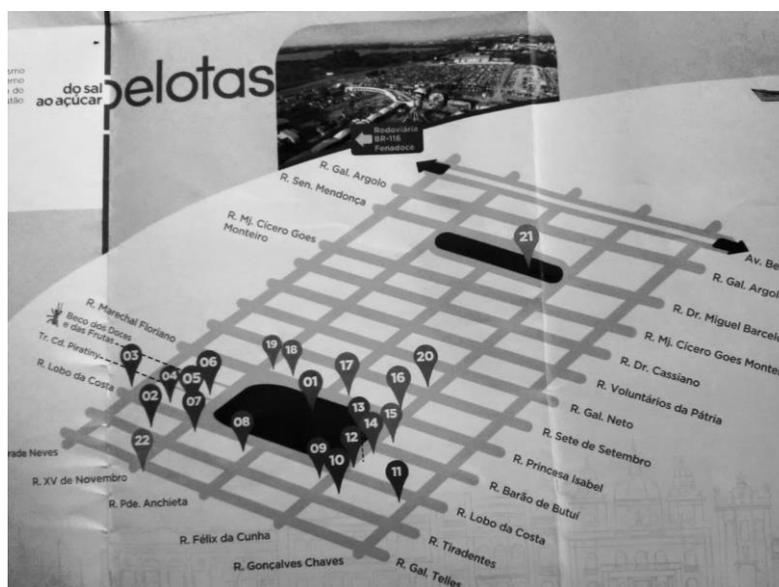
Figura 2 Parte interna do “Guia para Visitantes” - Texto de apresentação do Centro Histórico de Pelotas.



Fonte: Prefeitura Municipal de Pelotas-RS

O roteiro turístico Centro Histórico, situa-se no sentido norte/sul, entre a Avenida Bento Gonçalves (norte) e a Rua General Telles (sul), e sentido leste/oeste, entre as ruas Gonçalves Chaves (leste) e a Rua Andrade Neves (oeste) (figura 3). Nele encontram-se situados restaurantes, hotéis, museus, o Mercado Municipal, duas praças e grande parte do acervo de prédios centenários, constituinte do patrimônio cultural tombado da cidade.

Figura 3 - Parte interna do “Guia para Visitantes” - Mapa demonstrativo das ruas que fazem parte do Centro Histórico de Pelotas.



Fonte: Prefeitura Municipal de Pelotas-RS

## **4 RESULTADOS**

Neste capítulo, que apresenta os resultados e análise dos dados colhidos, parte-se mais uma vez a retomar o objetivo geral, buscando-se atendê-lo a partir de cada um dos objetivos específicos, ainda não respondidos nos capítulos anteriores.

No que segue, busca-se revisão histórica do processo de ocupação da Província de São Pedro, atual estado do Rio Grande do Sul, relacionando fatos marcantes desse movimento com a formação do polo charqueador que deu origem a cidade de Pelotas. Pretende-se destacar os fatos que foram determinantes para o surgimento da primeira charqueada com intuito comercial, próximo a Vila de Rio Grande de São Pedro, atual cidade de Rio Grande. O sucesso inicial desta charqueada incentivou a criação de outras e a movimentação gerada em torno da comercialização do charque deu origem a um povoado, que passou a freguesia, depois vila e finalmente à cidade conhecida atualmente por “Pelotas”. Tudo isso aconteceu em um curto intervalo de tempo de apenas 55 anos, tendo-se como referências extremas a fundação da primeira charqueada em 1780, até o ano de fundação da cidade em 1835.

Segue-se, destacando-se o momento atual na cidade de Pelotas, buscando-se presenças e ausências do Charque na gastronomia local.

### **4.1 PROCESSOS HISTÓRICOS REGIONAIS**

Para análise dos fatos pertinentes à pesquisa torna-se necessário rememorar como se deu o processo de colonização e ocupação do atual território do Estado do Rio Grande do Sul, para que se entenda o como e o porquê da introdução das primeiras cabeças de gado na região, principal matéria-prima do Charque. Destacam-se, ainda, os processos históricos mais diretamente associados à Pelotas, entre eles a chegada do charqueador Pinto Martins e das primeiras famílias que sustentaram a formação do incipiente povoado.

Inicialmente, cabe ressaltar que “foi com uma visão mercantilista, único princípio econômico que norteava os países europeus no século XV, que chegaram ao território americano, os primeiros navegadores” (Rocha 2011, p. 29). Ou seja, as decisões que norteavam as ações tomadas pelos reinos da Espanha e de Portugal nas Américas tinham somente a intenção de exploração das novas terras descobertas. Durante muito tempo, nenhum dos dois reinos ibéricos se preocupava com projetos estruturados de formação de núcleos habitacionais.

De maneira geral, apreende-se que os espanhóis foram os primeiros a chegar às Américas, na atual Bahamas, em 12 de outubro de 1492. Viagem empreendida pelo navegador Cristóvão Colombo, cujo objetivo ao sair da Espanha era o de encontrar uma nova rota marítima para as Índias. Posteriormente, foi a vez dos portugueses, que aportaram em terras brasileiras, em 12 de abril de 1500, na altura do atual Estado da Bahia, liderados pelo navegador Pedro Alvarez Cabral, cuja viagem tinha como destino Calicute, na Índia. Ou seja, nenhuma das duas viagens, tanto de espanhóis quanto de portugueses, objetivava encontrar e colonizar novas terras, mas sim, chegar às Índias a fim de comercializar as cobiçadas especiarias. Talvez seja por isso, norteados por um sentimento de que quem tem mais pode mais, que a principal intenção de Espanha e Portugal sempre foi a exploração das riquezas das novas terras encontradas.

Durante muito tempo pós-chegada dos navegadores europeus às Américas, nada aconteceu no inóspito país dos Tapes (atual Rio Grande do Sul), nome dado pelos espanhóis, devido a grande quantidade de índios Guaranis que já habitavam essas terras, deixando a região isolada dos processos de colonização dos séculos XVI e XVII. Segundo Lessa (2002, p. 7) também viviam na região os Carijós, que habitavam o litoral; os Ibiraiaras, que viviam na região conhecida atualmente como Campos de Cima da Serra; os Guaianás que se escondiam nas emaranhadas matas do Alto Uruguai; e os Güenoas que viviam na campanha.

O domínio das melhores terras pertencia aos Guaranis, agricultores, cultivavam milho, mandioca, algodão e tabaco, e já faziam uso da erva-mate como tônico para alívio do cansaço. Povo conquistador, à medida que iam

dominando outras tribos, tornaram-se a maior população indígena do Rio Grande do Sul.

A nação Guarani de espalhava em grupos de duzentos a trezentos indivíduos, cada um desses grupos sobrevivendo do pedaço de terra então ocupado [...] mas de boa vontade acolhiam outras gente, que, por um motivo ou outro, quisessem se abrigar sobre a cultura Guarani. Assim aconteceu com os Tapes, que terminaram se guaranizando. A tal ponto que as palavras *guarani* ou *tape* passaram a significar a mesma coisa. (LESSA, 2002, p. 8).

Passou-se mais de um século da chegada dos primeiros colonizadores ao continente até que se despertasse o real interesse de desbravamento e ocupação das terras do sul do Brasil, atual Estado do Rio Grande do Sul, onde se localiza a cidade de Pelotas. Segundo Lessa (2002, p. 26), a data de 1605 aponta a visita do jesuíta Padre Jerônimo Rodrigues, que descendo de Santa Catarina até o rio Tramandaí, encontra aldeias de índios Carijós, ou seja, somente mais de cem anos após os episódios associados aos navegadores Colombo e Cabral.

Destaca-se assim que ao chegarem ao território rio-grandense, os primeiros colonizadores deparam-se com numerosos grupos indígenas que habitavam a região. Nômades em sua maioria habitavam diferentes locais do atual Estado do Rio Grande do Sul, incluindo a região onde se encontra hoje, a atual cidade de Pelotas. O início da ocupação do território dá-se por iniciativa espanhola e tem como marco referencial, as reduções jesuíticas em dois momentos. Na sua primeira fase, entre 1580-1640, é simultânea a União Ibérica, quando os reinos de Espanha e Portugal estiveram sob comando espanhol.

Destacam-se dois fatos ocorridos nesse período, determinantes para os futuros rumos de ocupação do Rio Grande: o livre acesso que os portugueses passaram a ter além da Linha de Tordesilhas, permitido pela Coroa Espanhola, incluindo Buenos Aires (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 47); a invasão de terras espanholas por bandeirantes paulistas, que descem ao sul do Brasil para capturar índios a serem escravizados (ROCHA, 2011, p.51). Conforme Lessa (2002, p. 34), a presença bandeirante resulta em uma apressada fuga dos jesuítas e índios para o lado ocidental do rio Uruguai, levando ao abandono do rebanho bovino, que livres, viriam a multiplicar-se nas

pastagens do Jacuí até a Lagoa dos Patos, Lagoa Mirim e pontas do rio Negro. Em pouco tempo, seriam milhares de cabeça de gado, que deram origem ao que se conhece na história pelo nome de “Vacaria do Mar”. Dela origina-se a primeira grande riqueza da região, o imenso rebanho bovino que passou a pastorear livremente pelos campos do sul.

Segundo Guazelli (CORONEL & GUAZELLI, 2003, p. 31) foi entre 1681 e 1706 que foram fundadas as reduções dos Sete Povos das Missões, período que compreende a segunda fase missioneira no atual território do Rio Grande do Sul, tendo como objetivo principal basicamente ocupar a região para conter o avanço português em território que os espanhóis consideravam como seu. A segunda fase missioneira no Rio Grande de São Pedro é mais organizada, os sete povos possuíam administração própria, não dependiam de divisas a serem enviadas pela Espanha, e gestavam melhor seus recursos econômicos, que provinham essencialmente da pecuária e da agricultura. Em 1750, o Tratado de Madrid redesenha as fronteiras sul-americanas entre Portugal e Espanha.

Segundo Rocha (2011, p. 62), resultou que naquele mesmo ano os Jesuítas deveriam abandonar a região, e levarem consigo todos os seus bens. Cria-se então um grande impasse: como organizar em curto espaço de tempo, a saída de aproximadamente 30.000 índios e 700.000 cabeças de gado? Os índios Guaranis, revoltados, negavam-se a abandonar a região, fato esse que deu início as Guerras Guaraníticas, que duraram dez anos e levaram ao genocídio dos silvícolas.

Data de 1758 o primeiro registro de doação de terras da região aonde viria a existir a cidade de Pelotas, na forma de sesmaria doada ao Coronel Thomaz Luís Osório, devido a sua dedicação em batalha nas guerras guaraníticas. Há, ainda, no mesmo contexto de disputa de fronteiras, a instalação do forte Jesus-Maria-José em Rio Grande, que se destaca por ser o primeiro reduto lusitano em solo rio-grandense e por ter sido em suas terras a instalação da primeira charqueada. É no território do atual município de Rio Grande, onde se origina a freguesia de São Francisco de Paula, que viria a ser desmembrada, tornando-se Vila e posteriormente, futura cidade de Pelotas.

## 4.2 A PRESENÇA HISTÓRICA DO CHARQUE

A carne bovina, principal matéria prima do Charque, não tem sua origem no Rio Grande do Sul, tão pouco nas Américas. Registros históricos indicam que os primeiros animais foram sendo introduzidos aos poucos pelos colonizadores europeus. Segundo Marques (1987, p. 21) as primeiras cabeças de gado trazidas para a Província de São Pedro teriam duas fontes iniciais. Uma origem seria de parte do rebanho bovino que criado no Peru, introduzido pelos espanhóis, enviado ao Paraguai, de onde foi espalhado pela parte meridional da América do Sul; e o gado brasileiro proveniente da Capitania de São Vicente, introduzido pelos portugueses.

Na historiografia existem algumas divergências em relação de como ou de quem teria introduzido os primeiros animais bovinos no atual estado gaúcho, mas parece encontrar-se certa unanimidade quanto à origem do seu desenvolvimento. Alguns historiadores concordam que os primeiros animais teriam vindo do Paraguai e que seu desenvolvimento na região se deu através das primeiras reduções implantadas pelos jesuítas. A primeira fase jesuítica, mencionada anteriormente, que se inicia em 1626 com a fundação de São Nicolau de Piratini, primeira redução em solo gaúcho, e termina em 1641 com a batalha de M´Bororé entre Guaranis e bandeirantes paulistas.

Sagrilo (2015, p. 18) aponta dois locais, como possível origem dos animais que se reproduziram em Assunção no Paraguai e que de lá teriam sido enviados para o sul. Esses primeiros bovinos paraguaios poderiam ter sido enviados tanto de São Vicente, episódio conhecido na historiografia como “as sete vacas de Góes”, no ano de 1555. “Da capitania de São Vicente, gado vacum foi levado clandestinamente a Assunção [...] pois até então inexistiam bovinos no Paraguai, e de lá o gado propagou-se para a Argentina, Uruguai e também para o Estado do Rio Grande do Sul”. (SAGRILLO, 2015, p. 18). Quanto do Peru, segundo o mesmo autor, a partir de 1569, frequentemente teria sido enviado remessas de animais peruanos para o Paraguai.

Segundo Castillo (2008, p. 13) as primeiras cabeças de gado teriam sido introduzidas nos campos do sul, pelo padre Cristoval de Mendoza, no ano de 1634 para servirem de alimento aos jesuítas e índios que viviam nas

Missões. Marques (1987, p. 23) considera como os principais introdutores do gado bovino, os jesuítas missionários da Companhia de Jesus. Em lotes pequenos no ano de 1633 e em larga escala, já a partir de 1634, quando teria sido introduzida uma tropa com 1.500 animais trazidos pelos padres Pedro Romero e Cristoval de Mendoza e que, nesse mesmo ano, ainda teria entrado gado proveniente das Reduções Ocidentais. Tendo sido este, nas palavras do historiador, “o casco inicial do gado rio-grandense” (MARQUES, 1987, p. 24).

Difícil afirmar a data exata ou o nome do responsável por introduzir os primeiros animais no sul do Brasil, já que não se tem documentação sobre tal fato. Também seria prematuro afirmar que só tenham chegado ao Rio Grande do Sul depois de 1633, pois se encontram versões com datas anteriores, mas sempre fazendo referência a alguns poucos animais. O consenso parece ser que foi somente a partir de 1634 a entrada de bovinos na região tenha realmente se intensificado, período que coincide com a segunda metade da primeira fase missioneira na região que foi de 1626 a 1641.

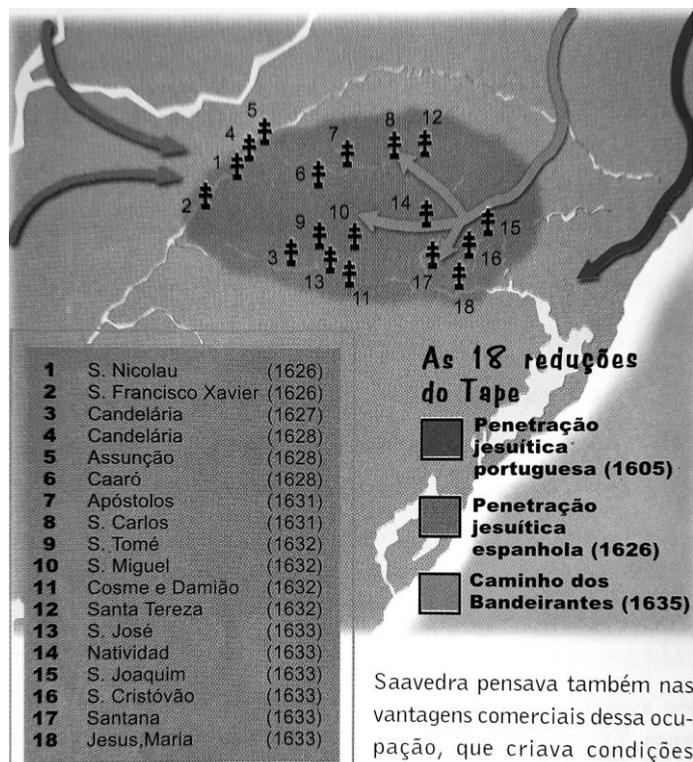
Conforme Rocha (2011, p. 49-50), os Jesuítas passam então a comercializar o excedente do gado não utilizado na alimentação, para comercialização, o que resultou na propagação do rebanho pela costa sul do Brasil. Ainda se utilizavam do dinheiro recebido para a compra de mantimentos e reposição de novos animais.

San Miguel tinha uma posição central estratégica na atual delimitação territorial do Rio Grande do Sul (figura 5), e por isso deve ter sido escolhida como elo de conexão estratégico no processo de centralização para posterior distribuição dos bovinos entre as reduções. São Miguel “recebeu gados comprados a fazendeiros de Corrientes e que se tornou uma espécie de núcleo pastoril para redistribuição de bovinos e equinos aos demais núcleos ‘sul-rio-grandenses’”. (LESSA, 2002, p. 31).

Como destacado anteriormente durante o período da União Ibérica, deixaram de existir limites de fronteiras entre Espanha e Portugal no continente americano, pois ambos passaram a ser governados pelo mesmo rei na Europa. Segundo Lessa (2002, p. 33), é nesse período, que os bandeirantes paulistas de Piratininga, se aproveitando da situação, descem a região com o objetivo de capturar os índios que viviam nas reduções do Tape e leva-los como escravos

a fim de suprir a carência de mão de obra nas plantations de café de São Paulo. As reduções são destruídas e o gado deixado abandonado nos campos, como já relatado.

Figura 5 - Localização geográfica das primeiras reduções implantadas no RS.



Fonte: (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p.41)

No segundo período jesuítico, o gado volta a ganhar centralidade. “A carne sempre foi abundante: cada redução contava com algo entre 5 mil e 6 mil cabeças de gado” (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 51). Atacadas e destruídas por uma segunda vez, o gado voltou a ficar a solta pelos campos do sul, dando origem a “Vacaria dos Pinhais”.

“Em nenhuma outra região do Brasil a criação de gado teve tanta importância comercial como na rio-grandense, fundamentando as atividades econômicas da região por três séculos (XVII, XVIII e XIX)”. (ROCHA, 2011, p. 68). Depois de primeiramente matarem os animais para a simples extração de couro e graxa, em um segundo momento além da venda do couro e da graxa, os animais passaram a ser comercializados e conduzidos pelos tropeiros para a zona mineradora de Minas Gerais, tornando-se o principal produto de comercialização das primeiras estâncias de criação da Província de São Pedro e por fim como matéria prima do principal produto de exportação da província

no século XIX, o Charque produzido comercialmente pelas charqueadas instaladas na cidade de Pelotas.

#### 4.2.1 Pelotas e o Charque

Retomando resumidamente, a região do extremo sul do Brasil assiste em um primeiro momento, a presença jesuítica, implantando os primeiros povoados e também introduzindo a criação de bovinos; mantem-se os constantes conflitos bélicos entre Espanha e Portugal; o ataque e destruição das reduções do Tape pelos bandeirantes. Em um segundo momento tem-se: o avanço português em direção a Bacia do Prata, com a fundação de Colônia de Sacramento e do forte Jesus-Maria-José de Rio Grande; o Tratado de Madri; a primeira sesmaria doada ao coronel Tomás Luís Osório; a invasão espanhola a vila de Rio Grande; a chegada das primeiras famílias e do charqueador José Pinto Martins; o Tratado de Santo Ildefonso e o sistema escravocrata implantado no Brasil no período colonial.

Cada um deles, dada as suas proporções, teve sua cota de participação para que surgisse, em uma região próxima da Vila de Rio Grande, o polo charqueador responsável pelo desenvolvimento dessa região, e que resultou na fundação da atual cidade de Pelotas.

Pelotas veio a ser a grande beneficiária do ciclo do Charque, pois em 1812, trinta e dois anos após a fundação da charqueada de Pinto Martins, primeira implantada, surge à freguesia de São Francisco de Paula, a qual, em 1832 torna-se vila, e que três anos depois, “no dia 27 de junho de 1835, decreto do presidente da província outorgava à vila de São Francisco de Paula os foros de cidade” (MAGALHÃES, 1979, p. 26). Como se observa, tudo aconteceu em um intervalo de tempo de apenas 55 anos, desde a fundação, em 1780, da primeira charqueada, pelo português José Pinto Martins.

“O Charque é a carne do gado vacum salgada e seca, produto da primeira grande indústria gaúcha, a charqueada” (CASTILLO, 2008, p. 171). O mesmo autor faz algumas considerações quanto à origem da palavra <Charque>. As mais adequadas para o tema em questão, até mesmo pela similaridade na escrita, é que essa denominação tenha derivado de “charqui”,

que, em quíchua (língua indígena da América do Sul), significa seco; ou, de “Xarqui”, que traduzido seria a carne seca da lhama, base da alimentação andina.

Segundo Rocha (2011, p.105), tem-se um processo inicial de movimentação econômica das terras, do atual estado do Rio Grande do Sul, no início do século XVII com a comercialização de couro, consequência de um processo inicial de matança do grande número de animais bovinos que se encontravam à solta pela região, como relatado anteriormente. Com o passar dos anos, e a valorização dos produtos obtidos desses animais, eles foram recolhidos para o interior das primeiras fazendas, grandes extensões de terras doadas a oficiais do exército luso, que se tornaram os primeiros estancieiros da região.

As charqueadas tiveram forte influência no processo de organização das primeiras estâncias na região. Foram elas que despertaram nesses estancieiros o interesse por um melhor aproveitamento econômico dos animais. Segundo Costa, Fonseca e Schmitt (1998, p. 92) as charqueadas tiraram as estâncias do regime de subsistência em que viviam, e a carne passou a representar o centro de uma estrutura econômica, baseado na criação extensiva em grandes propriedades. O pastoreio ganha escala e a estância se transforma em empresa pastoril capitalista. Ou seja, além do desenvolvimento econômico da província, historiadores veem a indústria saladeril, como a principal responsável pelo processo de organização e desenvolvimento econômico das estâncias do sul, que até então não faziam o mínimo controle de suas atividades, tamanha era a facilidade de obter animais que se encontravam soltos pelos campos do sul.

Com a assinatura do Tratado de Madri, no ano de 1750, parecia que a guerra entre portugueses e espanhóis, pelo direito de posse da terra, estava perto do fim, mas a paz só veio definitivamente em 1777, com a assinatura do Tratado de Santo Ildefonso, ou seja, três anos antes da fundação da charqueada de José Pinto Martins.

No século XIX, o Rio Grande do Sul ainda viria a passar por três episódios muito desgastantes, dois grandes conflitos armados e um surto de cólera, que ficaram marcados na sua história. Mesmo assim, o Charque

produzido em Pelotas consolida-se nesse período, como a principal economia, permanecendo por um bom tempo como o produto de maior exportação da Província.

O primeiro conflito bélico, a Guerra dos Farrapos, durou 10 longos anos. Conforme Costa, Fonseca e Schmitt (1998), na madrugada de 20 de setembro de 1835 os farroupilhas depõem o presidente da Província e inicia-se a mais longa guerra civil da história do país, pois, a assinatura da paz de Ponche Verde, deu-se no ano de 1845. O segundo conflito, a Revolução Federalista, entre federalistas e republicanos, estourou em 1893 e os 31 meses de guerra civil deixaram aproximadamente 10 mil mortos.

O que estava ruim torna-se ainda pior, quando entre as duas guerras, no ano de 1855, chega à província uma epidemia de cólera-morbo. A epidemia que se alastrou rapidamente, deixou aproximadamente 4 mil óbitos em um curto espaço de tempo.

A peste surgira no oriente, atingiu Portugal, de lá atravessou o Atlântico, alcançou o Rio de Janeiro e outros portos ao norte. Em novembro de 1855 atingia o extremo sul. [...] O primeiro caso apareceu entre os escravos, numa charqueada em Pelotas, no dia 9 de novembro. (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 154).

Os três episódios desestabilizavam a economia regional, mas Pelotas, mesmo estando no eixo central dos acontecimentos, foi uma das cidades que menos sentiu a crise gerada por cada um deles, graças à sustentação econômica proporcionada pela indústria do Charque, já consolidada nesse período, como a principal economia do estado.

O período conhecido como Ciclo do Charque abrange todo o século XIX, tendo como marco inicial o ano de 1780 com a charqueada de Pinto Martins e seu final nas primeiras décadas do século XX. Costa, Fonseca e Schmitt (1998, p. 215), ao fazerem uma descrição das cidades gaúchas na virada do século XIX para o XX, descrevem a capital gaúcha, Porto Alegre, como “cidade-aldeia”, devido a precariedade dos serviços no que se referia a água tratada, iluminação pública, bonde puxado a burro e ruas malcuidadas. Quanto ao interior, a situação era ainda pior, “a exceção era Pelotas, ainda de pujante economia.”.

Segundo Urbim (1999, p. 29) foi a guerra civil de 1893 que iniciou o processo de declínio do Charque. Nesse ano ainda teriam sido abatidas

536.252 reses, caindo no ano seguinte para 295.467 e, no próximo, para 212.211, quebras justificadas pelo autor por causa da guerra. Difícil afirmar que tenha sido apenas um motivo que levou ao fim o período da história conhecido como Ciclo do Charque, no século XIX. Historiadores e pesquisadores também destacam a concorrência do Charque platino, o fim da escravidão, a chegada dos primeiros frigoríficos ao país, bem como o início de produção de gado bovino em outros estados, fato que proporcionou maior facilidade de acesso a aquisição de carne verde pela população local.

Enfim, também há quem acredite que o declínio do consumo tenha se dado devido à dificuldade de seu preparo, que envolve o ponto ideal de retirada do sal da carne. Há quem mencione certo preconceito, pela sociedade local, em relação ao seu consumo, devido ao charque ser considerado, na época do seu auge, como comida de pobre e ou de escravo.

Mas se o período produtivo das charqueadas estava com os dias contados, ele deixava como herança para o Rio Grande do Sul, uma linda cidade. Uma Pelotas nova, rica culturalmente e com um parque industrial diversificado. “Na última década do século passado, Pelotas contava com hidráulica, produção de gás, serviço de bondes e um plano de construção de rede de esgotos sendo executado”. (URBIM, 1999, p. 30). Além de indústrias em expansão, com o Moinho Pelotense, Fábrica de Chapéus, Curtume Cardoso & Sieburger, Fábrica de Guano e Cola, fábricas de sabão, sabonetes e velas, móveis, carruagens, cerâmica, penachos e vassouras, diversos curtumes, fábricas de produtos farmacêuticos, enfiagem de lã e preparação de couros para exportação.

Segundo Costa, Fonseca e Schmitt (1998, p.216) no início do novo século Rio Grande, com 29 mil habitantes, e Pelotas, com 44 mil, ainda eram os principais centros industriais, nelas localizavam-se as principais e maiores indústrias do Estado, no ramo de tecelagem, curtume, moinhos e algumas poucas charqueadas. Situação que se reverteria nas décadas seguintes a favor de Porto Alegre, principalmente devido ao avanço da região colonial que se utilizava da Capital como seu centro comercial.

#### 4.2.2 As primeiras famílias

Segundo Magalhães (2011, p.16), o registro mais antigo que se tem de uso das terras onde atualmente encontra-se a cidade de Pelotas data de 1758, oito anos após a assinatura do Tratado de Madri. O coronel Tomás Luís Osório, recebeu por doação, segundo despacho de Gomes Freire de Andrade, comandante-geral das capitanias do sul, terras que tinham em seus extremos o sangradouro da Mirim (São Gonçalo) e arroio Pelotas até o Arroio Correntes e deste à Lagoa dos Patos. Região que começava a ser explorada devido as suas extensas planícies favoráveis à pecuária.

Pode-se considerar que o marco inicial resultante do processo de povoamento da região, tenha se dado 21 anos antes com a fundação do Forte Jesus-Maria-José que foi o alicerce do que viria se tornar a colônia de “Rio Grande de São Pedro”, atual cidade de Rio Grande. Segundo Osório (1922, p. 13), em 1737, o brigadeiro José da Silva Paes, lançou os fundamentos do presídio do Rio Grande que em 1747 veio se transformar em vila.

No ano de 1740 chega ao presídio a primeira turma de imigrantes ilhéus, dos Açores e da Madeira, e em 1748, já era numeroso o grupo de casais que habitavam o local. Alguns desses fizeram parte do contingente inicial de pessoas, que iriam se estabelecer no povoado que deu origem a Vila de São Francisco de Paula, atual cidade de Pelotas. Fato esse que se deu logo após a invasão da Vila de Rio Grande em 1763, pelos espanhóis liderados pelo governador de Buenos Aires, Ceballos.

Depois da conquista militar do Rio Grande de São Pedro pelos espanhóis em 1763, alguns descendentes de transmontanos e minhotos e muitos casais açorianos e madeirenses, todos egressos da Colônia do Sacramento e da vizinha vila, procuraram refúgio nesta faixa oriental do território rio-grandense. Protegidos pela Serra dos Tapes e pelos banhados do São Gonçalo, distribuíram-se por toda a região. (MAGALHÃES, 2011, p. 19).

Como destaca Osório (1992, p. 21), para melhor entender pelo que passaram os primeiros fundadores de Pelotas, é preciso compreender os acontecimentos que nortearam a origem da cidade. Eram pessoas que se refugiaram nestas paragens para se esconder dos espanhóis, após a invasão da Vila de Rio Grande. Acharam refúgio na região e durante 13 anos suportaram uma condição sombria de subsistência, até a reconquista de Rio

Grande pelos portugueses, liderados pelo general Rafael Pinto Bandeira, no dia 2 de abril de 1776, dia de São Francisco de Paula.

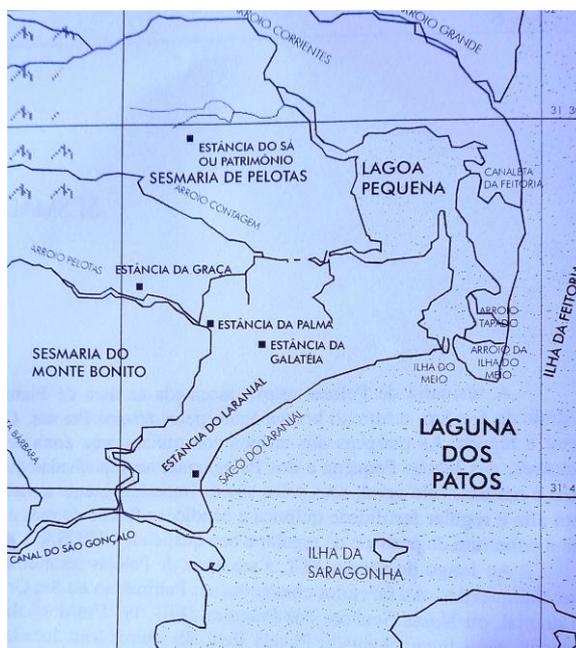
É bem verdade que reocupada a Praça de Rio Grande pelos portugueses, alguns povoadores do estreito preferiram transladar-se para o anterior Povo Novo e para as várzeas do canal São Gonçalo, onde o General Rafael Pinto Bandeira acabava de ser recompensado com a Sesmaria do Pavão nas proximidades da Sesmaria do falecido Coronel Tomás Luís Osório. (LESSA, 2002 p. 87).

Segundo Magalhães (2011, p. 20), como ainda não havia plano pré-estabelecido de povoamento, diversas áreas do futuro município foram sendo aleatoriamente ocupadas, as pessoas foram construindo habitações, pela simples ação espontânea da coletividade, era assim que formavam-se os primeiros arraiais, primitivos e rústicos.

Conforme Osório (1922, p. 21-22), devido a constante instabilidade bélica na região, era comum que os primeiros sesmeiros de terras nem sempre viessem ocupar o que lhe era devido, passando a conceder a mesma terra a um ou mais requerentes, ou várias sesmarias a um só, e mesmo assim, alguns nunca viram ou vieram ao lote adquirido. Sendo assim, o campo que se encontrava entre a Lagoa dos Patos, a barra do Arroio Grande e a Foz do Piratini acabou sendo partilhado em sete estâncias: Feitoria, Pelotas, Monte Bonito, Santa Bárbara, S. Tomé, Pavão e Sant'Ana.

Outras quatro estâncias teriam se originado da primeira sesmaria de Tomaz Luís Osório (figura 6), vendida por sua viúva em 1779, ao casal Izabel Francisca da Silveira e Manoel Bento da Rocha que após partilhada, “produziu as seguintes estâncias: Patrimônio, Graça, Galatéia e Laranja”. (OSÓRIO, 1922, p. 23).

Figura 6 – Localização aproximada das estâncias Sá ou Patrimônio, Graça, Galatéia e Laranjal.



Fonte: Gutierrez (2001, p. 72)

Segundo Lessa (2002, p. 88), nos domingos e dias santos era comum ver “Dona Izabel de Pelotas”, como dona Izabel Francisca da Silveira era conhecida, recebendo amigos e vizinhos em sua capela. Foi sua irmã, Dona Mariana Eufrásia, que doou um pedaço de suas terras, pertencentes à sesmaria do Monte Bonito, para expansão da vila e a construção de uma capela em louvor a São Francisco de Paula, origem do nome que viria a ser dado a futura freguesia. “Entre outros bens que adquiriu a veneranda senhora era dona de quase toda a zona sul da atual cidade”. (MAGALHÃES, 2011, p. 19).

“O berço da cidade, como vamos ver, foi colocado em correspondência à sesmaria do Monte Bonito [...] seu primeiro proprietário foi o Tenente de Dragões Manoel Carvalho de Souza, que a vendeu poucos meses depois”. (OSÓRIO, 1922, p. 23). Seria nas terras dessa sesmaria, junto ao arroio Pelotas aonde Pinto Martins também veio fundar em 1780 a sua charqueada (figura 7).



foram determinantes para o sucesso e montagem do complexo charqueador pelotense.

Conforme Lessa (2002, p. 93) em pouco tempo o pequeno arraial de charqueadores já causava espanto aos viajantes, pelo seu ar de abundância, sendo inevitável o desejo de independência em relação à vizinha Vila de Rio Grande.

Em 1810, partiu para o Rio de Janeiro o vigário Felício Joaquim da Costa Pereira Furtado de Mendonça, irmão de Hipólito da Costa, o patriarca dos jornalistas brasileiros. Levava consigo uma petição dos moradores de Pelotas. Diziam que o elevado número de famílias e de fábricas de carne salgada (cada uma dessas ocupando mais de cem pessoas) espelhavam o progresso da região e justificavam a criação de uma nova freguesia. (MAGALHÃES, 2011, p. 23)

Conforme Magalhães (2011, p. 26), por alvará em 7 de julho de 1812, Dom João VI, erigiu então, a criação da nova freguesia. A condição de Freguesia apenas avalizava a construção de uma nova paróquia na região, mas oficialmente continuava dependente da Vila de Rio Grande. Segundo Osório (1922, p. 39), em 1814 a paróquia de São Francisco de Paula, apresentava-se como uma das mais prósperas da capitania, e o censo desse mesmo ano acusou 2.719 habitantes, sendo desses, 2.226 escravos e 105 índios. Em 1833, elevada a categoria de “Vila” desde 1830, um novo censo já mostrava 10.873 habitantes. Segundo Vargas, 51,33% dessa população era escrava, pois além de atrair comerciantes de diversos lugares as charqueadas de Pelotas exigiram a entrada de centenas de escravos.

“A sombra das charqueadas, Pelotas transformou-se, de incipiente povoação, na cidade que seria, durante todo o século 19, a mais rica e adiantada da Província, ao lado de Porto Alegre”. (MAGALHÃES, 2011, p. 22).

#### 4.2.3 O português José Pinto Martins

Difícil encontrar alguma matéria, artigo ou pesquisa sobre a história da cidade de Pelotas ou sobre a economia do Charque no século XIX, sem que apareça alguma referência ao nome do português José Pinto Martins. Dada a importância do que ele representou não só para Pelotas, pouco se sabe sobre esse ilustre charqueador, pois o resultado da implantação de sua charqueada

na margem direita do arroio Pelotas foi a inserção definitiva da Província de São Pedro no conturbado comércio colonial brasileiro.

Magalhães (2011, p. 21) ressalta que, historicamente, o nome do português José Pinto Martins, está bem mais ligado ao município de Pelotas, do que a Portugal (sua terra natal), ou a Aracati, no estado do Ceará, onde morou com sua família logo após sua chegada ao Brasil, pois foi sua charqueada, que ao impulsionar o desenvolvimento local, fez com que viesse surgir alguns anos depois, a cidade de Pelotas. Segundo Vargas (2016, p. 42-43), Pinto Martins era natural do Porto e seu pai era cavador de poços. Migrou para o Ceará com mais três irmãos, e encabeçaram, por muitos anos, os negócios de Charque em Aracati-CE<sup>15</sup>. Conforme Leite (apud SILVA, 2009, p. 8) a família Pinto Martins era uma das grandes charqueadoras do estado do Ceará, mas a partir do ano de 1777, inicia-se um período muito intenso de seca, que praticamente acabou com todo o rebanho bovino da região, sendo quando o charqueador decidiu tomar outros rumos, partindo da região.

Segundo Magalhães (1998, p. 10), Pinto Martins, retirante da seca do Ceará, chegou a Província de São Pedro em 1779, e fundou devido a sua experiência e visão empresarial, uma charqueada às margens do arroio Pelotas. A primeira na região a utilizar um processo diferente, mas semelhante ao da carne-de-sol, que aqui se chamou de Charque de Vento, carne desdobrada bem fina e posta a secar ao sol e ao vento.

Segundo Castillo (2008, p. 13), a abundância e o desperdício da carne no Sul, devido a grande quantidade de animais que viviam por estas pastagens, deve ter impressionado Pinto Martins que, após decidir ficar, instala um pouco mais para o interior da Vila de Rio Grande do São Pedro, atual cidade de Rio Grande, a primeira charqueada com fins industriais, inaugurando uma economia primária e emergente na Província.

José Pinto Martins, ao aprimorar seus conhecimentos adquiridos no Ceará à sua visão de industrialista, estabeleceu uma fábrica rudimentar, de

---

<sup>15</sup> Cidade situada às margens do rio Jaguaribe, distante aproximadamente 150 quilômetros de Fortaleza, indo na direção do litoral sul que tem seu conjunto arquitetônico e paisagístico atual tombado pelo IPHAN desde 2001. (<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/238/>)

salga de carne, e aproveitando-se da escassez e necessidade que os grandes produtores de cana de açúcar e de café, tinham para alimentar seu plantel de escravos, prospera rápido e diversifica seus negócios. “A indústria do Charque logo assumiu tamanha importância, que, em 1808, Pinto Martins possuía uma casa comercial em Rio Grande e com o apoio dos estancieiros empregava grande número de famílias”. (VAROTO & SOARES, 1997, p. 37).

Fernando Luís Osório (1922, p. 29), cita a revista *O Centenário*, em que se lia que José Pinto Martins, “natural do Ceará. Foi o criador da indústria saladeril no Rio Grande do Sul. Cabe-lhe a primazia na fundação da hoje bela e adiantada cidade de Pelotas”. Pode-se até achar exagerado afirmar que ele foi o criador da indústria saladeril no Rio Grande do Sul, já que alguns historiadores relatam que, anterior a sua chegada, já se praticava o processo de salga na região, mesmo que em pequena escala; mas o que ninguém ousa questionar é que a sua técnica e experiência elevou a outros patamares a salgação da carne na região.

Osório (1922, p. 26) descreve o português como uma pessoa ativa, enérgica e bondosa, que encontrou apoio nos estancieiros locais a quem proporcionava melhor aproveitamento do gado. Também destacou a importância de sua charqueada que empregava grande número de pessoas; onde famílias se arranchavam em torno de seu estabelecimento; movimentava o tráfego fluvial, proporcionava carga aos escassos navios, animando-os a voltar, criando nos empórios do Norte – Rio, Bahia, Pernambuco – a curiosidade e o interesse mercantil para o extremo sul do país.

#### 4.2.4 A sociedade do Charque

Quem parece melhor ter retratado os efeitos relativos à cultura decorrente dos ganhos financeiros gerado pela indústria do Charque na sociedade pelotense, principalmente na segunda metade do século XIX, foi Mário Osório Magalhães em sua dissertação de mestrado intitulada “Opulência e cultura na Província de São Pedro do Rio Grande do Sul: um estudo sobre a história de Pelotas (1860 – 1890)”. Nela o pesquisador pelotense descreve com detalhes como se deu o desenvolvimento cultural da região, sustentado até

então, basicamente em uma única economia, oriunda do Charque. O produto gerou tanta riqueza, que seus cidadãos se davam ao luxo de usufruir e de auto proporcionar-se abundante cultura. Cultura que se refletiu em refinamento, refinamento nada comum à época, na região, e nem aos olhos dos primitivos moradores da campanha gaúcha.

Dada às particularidades relativas à época, Pelotas se deu ao luxo de ter uma formação peculiar e diferenciada em relação às outras cidades da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, ao ponto de não se encontrar com certa facilidade, hábitos comuns aos moradores de regiões próximas. Em determinado momento o autor coloca:

Pode-se afirmar, com plena convicção, que os hábitos gauchescos – entre eles, por exemplo, o de tomar chimarrão e de vestir-se a caráter, bastante comuns nas cidades da campanha, não chegaram a influir sobre o cotidiano dos pelotenses durante todo o século XIX. Em Pelotas, os costumes europeus é que sempre foram dominantes no comportamento coletivo. (MAGALHÃES, 1993, p. 111).

Costumes europeus, incorporados cada vez mais ao cotidiano da sociedade local, na medida em que as próximas gerações das famílias mais abastadas voltavam dos seus estudos em São Paulo, Rio de Janeiro ou até mesmo na Europa. Geralmente filhos e netos dos grandes empresários locais, que até o fim da Revolução Farroupilha, em 1845, eram basicamente os charqueadores.

O refinamento a que se refere o autor tratava-se de uma postura de comportamento mais educada, que os jovens passavam a adquirir após o convívio com outras culturas, no seu período de estudos fora da cidade, ou até mesmo em viagens de lazer ao velho continente. Até mesmo as vestimentas utilizadas chamavam a atenção, pois esses viajantes acabavam aderindo aos costumes da moda vivenciada nos grandes centros urbanos da época. A riqueza proporcionava um padrão de elegância no vestuário, as mulheres vestiam peças como vestidos, blusas e saias ornamentadas com rendas, pedrarias, bordados feitos com tecidos como, tafetá, seda, cetim e organzas. Rendas que também davam um toque especial às camisas do vestuário masculino, e que representavam além de evolução de estilo, evolução cultural também.

Marques (1987, p. 110) destaca que na província, as classes dominantes constituíam-se de fazendeiros, charqueadores e comerciantes, mas só em Pelotas encontravam-se os charqueadores que transformavam o gado em mercadoria de grande valor comercial. O comércio do Charque, ativando outros segmentos de negócios diversificou o comércio local. Quando estoura a Revolução Farroupilha no ano de 1835, tinha-se apenas quatro regiões elevadas a categoria de vila na Capitania de São Pedro do Rio Grande: Porto Alegre, Rio Grande, Rio Pardo e Santo Antônio da Patrulha, mas apenas três detinham a condição de cidade, Porto Alegre, desde 1822, Pelotas e Rio Grande em 1835.

O desenvolvimento da pequena Freguesia de São Francisco de Paula, criada em 1812, foi tão surpreendente nos seus primeiros anos, que ela se tornou cidade em 1835, junto com sua genitora Rio Grande, apesar desta ter sua fundação datada em 1737, portanto 75 anos mais velha. Mesmo levando-se em conta que de 1763 a 1776 Rio Grande havia sido ocupada pelos espanhóis, pois depois de retomada recupera-se rapidamente devido a sua localização estratégica. Rio Grande era a porta marítima de entrada e saída da Província. Praticamente tudo que passava a ser produzido era escoado pelo porto, principalmente o charque que começava a ser comercializado em larga escala com outras regiões do Brasil.

Durante os anos em que aconteceu a Revolução Farroupilha (1835-1845) vive-se um período de estagnação da economia local, segundo Magalhães (1993, p. 53); o teatro da cidade, o Sete de Abril, então a pouco inaugurado, passou a ser utilizado como quartel de infantaria. Além disso, nesse período, mais da metade dos habitantes de Pelotas abandonaram a cidade. O mesmo autor também aponta para sinais da retomada das atividades econômicas, pouco antes do fim da guerra, em 1845, pois em 1841, um alemão e um francês estabeleceram-se na região, introduzindo fábricas de vela, cola e sabão, sendo que todas as três unidades fabris abasteciam-se de matéria prima fornecida pelas charqueadas, indicando que muitas já se encontravam em funcionamento. Pouco tempo depois, em 1843, inaugura-se o Hotel Aliança, que viria se tornar um ícone na história da hotelaria de Pelotas.

Como retratado por Lessa, mesmo com a incerteza gerada pela guerra, a cidade dava sinais de retomada das suas atividades, pressentindo que a paz estava próxima.

Dentro em breve o arraial dos charqueadores já estaria causando um certo espanto aos viajantes, pelo seu ar de abundância, por suas “fábricas de carnes salgadas, cada uma dessas ocupando mais de cem pessoas”, por suas ruas bem traçadas e por suas casas de alvenaria solidamente assentadas sobre alicerces provenientes das pedreiras do Capão do Leão. (LESSA, 2002, p. 93).

Os charqueadores passaram a representar a elite política e cultural da sociedade local. Era do charque que provinha a maior parcela de receita para o sustento dos negócios e da família. Como a safra do Charque ocupava metade do período do ano, sobrava a outra metade para usufruir-se dos ganhos recebidos pela venda do produto no mercado. Sendo que não vinha somente da produção de Charque o montante de dinheiro que entrava nos cofres dessa nova elite local. Cada “complexo charqueador” incluía uma olaria, com intuito de manter os escravos ocupados no período da entre safra, e praticamente todos os charqueadores ainda tinham fazendas para criação de gado.

Com o tempo desocupado e o charque vendido a altos preços no mercado, os industrialistas vieram fixar residência na vila que se erguia próxima aos saladeiros. Em Pelotas, construíram sobrados, muitos dos quais edificadas por engenheiros europeus [...] mandaram seus filhos estudar em São Paulo, no Rio, na Europa. Fizeram com que se desenvolvesse aqui, uma sociedade cheia de lazer para as coisas do espírito e para os encantos da sociabilidade. (MAGALHÃES, 2011, p. 47).

A medida que a nova freguesia se estruturava e se desenvolvia charqueadores e novos empresários que moravam na vizinha vila de Rio Grande, mudaram-se para São Francisco de Paula, na intenção de ficar próximo de seus negócios.

São dessa época mais de 300 prédios e palacetes hoje tombados. Muitos foram projetados pelos arquitetos italianos José Izella Merote e Guilherme Marcucci, com elementos de arquitetura neorrenascentista e neoclássica, para abrigar a nobreza da cidade, composta por 12 barões, dois viscondes e dois condes. (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 192).

Grande parte dos imóveis dessa época que se fazem presente no cotidiano urbano local estão tombados e enriquecem atualmente o patrimônio arquitetônico da cidade. Cidade desde 1835, o município tinha estruturado

posições consideráveis de governança e prestígio dentre alguns de seus moradores. Conforme Magalhães (1993, p. 97-98), entre estes, destacam-se 18 homens que obtiveram, na época, o tão desejado título nobiliárquico; destes, 11 eram charqueadores. O futuro parecia promissor a pequena cidade, pois entre os filhos e netos dos charqueadores já se encontram advogados, médicos, engenheiros, deputados, senadores que ocupavam posições de destaque em seus ambientes de trabalho e convívio. “Aristocratas, cheios de prestígio e de riqueza, atenuavam os gestos largos dos gaúchos de fronteira com as boas maneiras dos europeus.” (URBIM, 1999, p. 48).

Desde o princípio, a cultura parecia estar entre as prioridades de seus governantes. O Teatro Sete de Abril, inaugurado em 1834, antes mesmo de Pelotas tornar-se cidade, foi o quarto teatro a ser construído no Brasil colonial e o primeiro na localidade (OSÓRIO, 1922, p. 211). Anterior ao Sete, segundo o mesmo autor, já havia funcionado um teatro mais antigo em outro imóvel da cidade, mas não o identifica com nome algum, apenas cita o endereço onde esta “primeira” casa de espetáculos teria funcionado. Atualmente, o Sete de Abril passa por um processo geral de restauro, que após concluído vai referenciá-lo como o teatro mais antigo em uso no Brasil, já que os três anteriores foram destruídos. Com o início da guerra em 1835, os pelotenses só puderam usufruir do teatro, com certa tranquilidade, após o fim da mesma.

Desde a sua inauguração, seus melhores camarotes eram intensamente desejados pela elite local; “entre os primeiros locatários dos seus 61 camarotes, havia um barão (futuro visconde), três comendadores, três futuros barões e um futuro visconde. Já era, pois, evidente a opulência; a nobreza era notória; a cultura, no mínimo, incipiente, sendo resultado de uma sociabilidade que nem era tão recente” (MAGALHÃES, 1998, p. 12-13).

Conforme Urbim (1999, p.27), na segunda metade do século XIX, Pelotas era o principal reduto agropastoril do Estado, onde reuniam-se criadores, invernadores e tropeiros vindos de todos os rincões gaúchos e da campanha uruguaia e argentina. Foi o auge das charqueadas. Para acomodar toda essa gente, a cidade necessitava oferecer apoio de outros tipos de estabelecimentos comerciais, como bares, hotéis, restaurantes, lojas,

armazéns, entre outros, onde haveria de ficar boa parte do dinheiro recebido pelo trabalho realizado.

Assim, observa-se que a intensa movimentação gerada em torno do charque, acabou sustentando o surgimento de diversas outras atividades comerciais para além dela. “Na tablada de Pelotas, arrematavam-se 300 mil bois gordos por ano para abastecer mais de 20 charqueadas [...] estanceiros e peões com dinheiro logo estimularam um efervescente comércio em Pelotas, que abastecia toda região pastoril.” (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 191). Atividade que exigia o mínimo suporte necessário no seu entorno para uma boa fluência dos negócios, como bares, restaurantes, estalagens e casas de comércio.

A riqueza vinda da pecuária se espalhava, não ficava apenas nas charqueadas, que cresceram as margens do canal São Gonçalo. Permitia a instalação de fábricas em outras áreas do município. Na virada do século, os pelotenses se orgulhavam de seu centro industrial, a rivalizar em importância com Porto Alegre. Essa prosperidade permitiu a construção de casarões em estilo neoclássico, prédios luxuosos e monumentais, com balaustradas de ferro, esquadrias, vidros, móveis, louças e luminárias importadas da Europa. As famílias ricas mandavam os filhos estudar em Paris, a vida social e cultural era as vezes, mais intensa do que a da capital. Muitos espetáculos, nas noites de gala do Teatro Sete de Abril, eram exclusivos: as companhias europeias aplaudidas pelos pelotenses não chegavam a Porto Alegre. (URBIM, 1999, p. 27)

Observava-se um impressionante crescimento dessa cidade, com destaque para o período pós-guerra dos Farrapos, com elevado apreço as artes e a educação, que a transformaram em referência cultural na província. “Pelotas foi a capital econômica e cultural do Rio Grande do Sul entre 1860 e 1890, quando a indústria da charqueada viveu o seu período de maior prosperidade.”. (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 191).

Os charqueadores utilizavam-se de seus agentes comerciais em outras regiões do Brasil, não só para venda do Charque, como também para a compra das novidades que chegavam da Europa em navios que atracassem no país. “É verdade, sim, que ao porto de São José do Norte chegavam, cada vez mais, da Europa, artigos representativos de conforto ou luxo, destinados aos solares do saladeirismo.”. (LESSA, 2002, p. 91). “Opulência, sociabilidade e cultura mais e mais iam se tornando, na intensidade em que o século

avançava, conceitos emblemáticos dessa civilização, eminentemente urbana.” (MAGALHÃES, 1998, p.13).

Desde cedo os filhos dos charqueadores cresciam no convívio dos livros frequentando boas escolas, aprimorando discursos e cortejando damas em salões. Cidades como São Paulo, Rio de Janeiro, Lisboa e Coimbra, aparecem como alguns dos destinos mais procurados por seus herdeiros para viagens de passeio ou estudos, mas parecia ser Paris o destino preferido.

A elite pelotense se vestia com requinte conforme a moda francesa. Paris ditava também as maneiras distintas, desde os cumprimentos, a postura corporal, os hábitos de mesa, até o cultivo da música e das artes. (URBIM, 1999, p.27).

Apreciadores da leitura preenchiam parte do tempo nos livros. Segundo Vargas (2013, p. 431) a cidade tinha livrarias, clubes de leitura e os saraus que além de animar seus frequentadores, serviam de inspiração para o surgimento de novos escritores e poetas pelotenses. Urbim (1999, p.30) afirma que o francês era o segundo idioma na alta sociedade pelotense, anúncios de produtos importados da França preenchiam as páginas de um dos jornais mais importantes da época, o que comprova a reprodução do clima parisiense na cidade: Cápsulas Thévenot, selon le códex de l'Academie de Medicine de Paris. Thé Chambard, Glóbulos de Secretan, adotados pelos hospitais de Paris. Vinho digestivo Chassaing, 6, Avenue Victorie, Paris. Perfumaria Oriza, de Legrand, entre tantos outros produtos que vinham da França, onde os filhos das famílias ricas de pelotas preferiam estudar.

Desde cedo, as futuras gerações que passariam a representar a elite local, procuravam adaptar-se a uma rotina nada habitual de afazeres, mesmo se comparado aos principais centros econômicos da época, o que dizer então com relação aos vizinhos mais próximos. “As moças frequentavam os chás, as aulas de pintura e música. Os rapazes tinham aulas de ginástica, esgrima e equitação e corriam alegres regatas no São Gonçalo” (COSTA, FONSECA E SCHMITT, 1998, p. 192). Acesso a uma boa educação, um estilo de vida mais luxuoso e apreço as artes adquiridas pelo constante contato com os europeus, conferia prestígio e futuro promissor aos herdeiros da elite local.

Dos 22 pelotenses formados entre 1832 e 1889, 18 eram filhos ou netos de charqueadores. Sem contar os bacharéis formados em Recife e os médicos formados na Corte e em Salvador, também houve pelo menos um advogado formado em Montevideu e outros diplomados que estudaram em Paris. (VARGAS, 2013, p. 425).

A presença constante na cidade de inúmeros visitantes e intelectuais estrangeiros ajudava a transparecer um ambiente de maior proximidade com a Europa. Tempo disponível e dinheiro para gastar foram fatores determinantes para que naturalmente os pelotenses desenvolvessem o gosto por arte e cultura, sendo estas as escolhas preferidas para o preenchimento das horas vagas e de lazer.

Conforme Vargas (2013, p. 435), era nas festas oferecidas pelos charqueadores, tanto nas suas residências como em associações ou clubes, onde se presenciava melhor a ostentação do luxuoso modo de vida. Não só visualmente nas joias, carruagens e vestimentas, como também no comportamento, nas boas maneiras, hábitos e cultura dos familiares e parentes desses senhores. Outro local, fora do ambiente festivo familiar, seria o teatro, um dos lazeres preferidos pela sociedade, onde apreciava-se uma verdadeira “disputa” de ostentação e bom gosto na maneira de vestir-se dada as condições da época.

Mas nem tudo era tão perfeito quanto parecia, por trás de toda essa riqueza, existia outra realidade restrita e oculta ao interior das charqueadas, que era o duro regime escravocrata instaurado por elas para a realização do trabalho pesado na produção do Charque e que era responsável por fazer toda essa engrenagem funcionar. Ao menos até 1884, ano em que Pelotas teria libertado todos os seus escravos (antes mesmo que o Brasil o fizesse), eram constantes as revoltas e tentativas de fugas dos escravos indignados com a dura rotina de trabalho a que eram submetidos para a produção do charque.

Essa civilização se sustentava no suor do negro, na punição do escravo, na faca assassina, na degola do boi, no arroio tinto de sangue, no cheiro da carniça, nas mantas de carne sob o calor do sol. Era uma civilização do sal, mas que procurava atenuar seus rituais de castigo e de brutalidade adocicando-se em cortesias e amabilidades – no teatro, nos saraus e nos salões. (MAGALHÃES, 1998, p. 14).

Portanto, cabe lembrar que para que a sociedade local pudesse se dar ao luxo de esbanjar tanta riqueza e cultura, negros escravizados solidificavam

a sustentavam o desenvolvimento dos empreendimentos charqueadores da região. Há de se reconhecer o mérito de seus governantes pelos investimentos realizados nas artes e cultura como a melhor forma de lazer para a cidade, mas como bem destaca Magalhães (1998, p. 14), era uma elite de novos áulicos e bacharéis, que na intenção de amenizar os horrores do escravismo, precisavam adoçar corpo e espírito neste Brasil de clima europeu, com licores e sobremesas, livros e versos rimados, saudações solenes e veladamente, sensuais.

#### 4.2.5 A presença escrava

Pode-se considerar que a mola propulsora do Brasil, no período colonial, foi o trabalho realizado pelos negros escravizados, que os colonizadores europeus trouxeram do continente africano, principalmente para trabalhar nas plantations açucareiras e cafeeiras do país. Até 1888, ano da abolição da escravatura, difícil contestar que foram os negros que produziram praticamente tudo em solo brasileiro, incluindo o Charque pelotense.

Segundo Costa, Fonseca e Schmitt (1998, p. 183), a presença escrava no Rio Grande do Sul é anterior à fundação de Rio Grande. A primeira referência documentada seria da frota de Magalhães, que partindo de Laguna, com o intuito de explorar a região norte do estado em outubro de 1725, incluía alguns escravos nessa expedição. Mas foi em Pelotas, devido a numerosa necessidade de mão de obra das charqueadas, que fez com que a escravidão atingisse seu ápice no sul do país.

Demonstrando o quão importante foram os escravos para as charqueadas, Vargas, abordando o assunto, intitula um artigo seu de 2017 com a expressão: *“As mãos e os pés do charqueador”*. Pode-se presumir que se não fosse o sistema escravocrata instaurado no Brasil Colônia, dificilmente teria existido o complexo charqueador do sul, pois como bem lembra Magalhães (2012, p. 36), até o fim do Império a grande maioria dos brasileiros livres considerava indigno exercer qualquer atividade que exigisse muito esforço físico, por isso a “aristocracia” se achava no direito de comprar homens e mulheres negras arrancados de suas casas, transportados através do oceano, para mantê-los em seu poder, trabalhando pelo simples propósito de

manterem-se vivos. A indústria charqueadora de Pelotas não foi uma exceção a regra.

O processo produtivo do charque necessitava de uma boa quantidade de força braçal, toda ela suprida e realizada por mãos negras. 'Nessa área, nos dias mais quentes do ano, quase dois mil trabalhadores escravizados manufaturavam uma média de mil e duzentos animais.'" (GUTIERREZ, 2010, p. 18).

Como abordado anteriormente, nos primeiros anos das charqueadas, no final do século XVIII, a região era apenas um pequeno povoado pertencente a freguesia de Rio Grande, mas já ao virar do século XVIII para o XIX, seu espantoso crescimento parecia prever como essa história iria se concretizar, com a precoce emancipação da futura cidade, fruto exclusivamente da comercialização do charque que começava a ser produzido em larga escala na região. Um alimento produzido por negros e principalmente para os negros, já que se destinava principalmente para servir de alimento aos escravos. Marques (1992, p. 16) destaca que o interesse dos fazendeiros do Sudeste e Nordeste do Brasil, principais mercados compradores da carne salgada gaúcha, era reduzir custos de produção e o charque era considerado, na época, um alimento barato e nutritivo.

"O núcleo charqueador pelotense foi um dos espaços de consolidação do sistema escravista no Rio Grande do Sul, palco da exploração violenta do trabalho servil" (GUTIERREZ, 2010, p. 18). As charqueadas fizeram de Pelotas o maior centro escravista do sul do país durante o século XIX, até a abolição dos escravos no Brasil, que se deu em 1888.

Para constatar a real dimensão dos números, basta recorrer aos primeiros censos realizados na época nessa região. Conforme Vargas (2016, p. 36), a primeira estatística populacional da província data de 1805, e mostra 10.168 habitantes, dos quais 3.295 eram escravos. Estes números referem-se apenas a freguesia de Rio Grande, pois, cabe lembrar que o pequeno povoado de São Francisco de Paula só iria tornar-se freguesia sete anos depois, em 1812. O mesmo autor nos traz os primeiros números estatísticos em se tratando, desta vez, da nova freguesia, que mostravam que no ano de 1814 para uma população de 2.419 habitantes, 1.226 eram escravos, ou seja, 50,7% do total e menos de 20 anos depois, em 1833, contabilizava-se 5.623 escravos para um total 10.873 pessoas vivendo na região, ou seja, 51,7% do total.

Significa que durante os anos iniciais da sua história, Pelotas teve mais da metade dos seus habitantes de cor negra.

A proporção se amenizava conforme o século avançava, mas que continuava crescente em números absolutos. “Nos anos 1870, quando Pelotas possuía mais de 25 mil habitantes, cerca de um terço era formada por escravos. Boa parte deles estava concentrada nas fábricas de charque” (VARGAS, 2017, p. 153). Se para 25 mil habitantes um terço eram escravos, tem-se aproximadamente 8.300 escravos nos anos setenta, número bem superior ao de 5.169 escravos citados por Costa, Fonseca e Schmitt em 1833, mas no período representava 33% dos residentes locais.

Marques (1987, p. 96-102) referindo-se a uma descrição organizada pelo escritor João Simões Lopes Neto, descreve 43 charqueadas que funcionaram na região de Pelotas no século XIX, mas que não teriam todas elas funcionado ao mesmo tempo, em que o “número de escravizados nas charqueadas variou conforme a situação política e econômica da capitania e da província”. (ASSUMPÇÃO, 2013, p. 143). Costa, Fonseca e Schmitt (1998, p. 184) destacam a necessidade de um número aproximado de noventa escravos por charqueada, para abater 300 animais por dia. Magalhães (1998, p. 11), coloca que o trabalho de enxerca que durava apenas de novembro a abril, era realizado exclusivamente pelos escravos, em uma média de oitenta em cada charqueada. Vargas (2016, p. 113), ao descrever um melhor detalhamento do plantel necessário de escravos por charqueada no período de 1831 a 1885, descreve uma média de 56,9 escravos por charqueada, desse número 85% seriam do sexo masculino.

Gutierrez (2001, p. 91) analisando os estabelecimentos da margem esquerda do Arroio Pelotas, composto pelo tripé estância, saladeiro e olaria, constata a necessidade de um número maior de escravos, encontrando uma média de 84 cativos por unidade, e quando contabiliza todos os estabelecimentos, de maneira geral, o número médio cai para 54 escravos por unidade. Em Assumpção (2013, p. 144) o número médio seria de 64,8 cativos. As diferenças apontadas por cada autor na média geral de escravos devem-se a pequenas divergências do período analisado, ou do número de inventários e/ou da escolha de diferentes fatores levados em consideração para análise.

Conforme o período analisado encontra-se variação do número de charqueadas em funcionamento, bem como, do número total de escravos necessários para a execução dos serviços nesses estabelecimentos.

A diferença média de escravos apresentada por Vargas, ao analisar 45 inventários de charqueadores em décadas diferentes, observou variação significativa na média de cativos.

Observando os mesmos inventários por décadas, percebi que nos anos 1840 a média era de 65 escravos por charqueada. Na década de 1850, esta média cai bastante, chegando a 51 cativos. Na década de 1860 ela volta a subir para 59 escravos. Na década de 1870 cai para 55 cativos e entre 1881 e 1885, apresenta uma média de 42 escravos – a menor de todo o período. (VARGAS, 2016, p. 113).

Fatores como a concorrência do charque platino, as guerras civis rio-grandenses, a Guerra do Prata em 1851, a Lei Eusébio de Queiroz de 1850, que só entra em vigor em 1854, proibindo o tráfico atlântico de escravos, a Lei do Ventre Livre assinada em 28 de setembro de 1871, que libertava todo filho de escravo nascido a partir daquela data, são fatos destacados que de alguma forma influenciavam na decisão de seus administradores de aumento ou diminuição do plantel de escravos nesses estabelecimentos. Destaque-se ainda que, segundo Assumpção (2013, p. 146), o surto de cólera de 1855 teria atingido principalmente os escravizados, decorrência de suas péssimas condições de vida que os deixavam vulneráveis a surtos epidêmicos. Por isso, nem todos os senhores deviam preocupar-se em registrar o nascimento, morte ou fuga de alguns de seus cativos, comprometendo a exatidão dos números analisados.

O que importa neste trabalho é destacar que era grande a necessidade de um numeroso plantel de escravos nas charqueadas, e que essas pessoas eram mantidas em um ambiente inóspito com uma dura rotina diária de trabalho que exigia muito esforço físico, onde não existiam as devidas preocupações mínimas com a limpeza e higienização do ambiente ao redor.

O trabalho nas charqueadas era extremamente árduo: simplificando, consistia em degolar até 600 bois por dia, courear, retalhar as carnes, salgá-las, salgar os couros, estender carnes e couros nos varais, transportá-los nos ombros e acomodá-los nas embarcações – tudo isso sob um calor muitas vezes escaldante (a safra durava de novembro a abril), sob “miríades de moscas” e “uma multidão de abutres”, num quase mar de sangue. (MAGALHÃES, 2012, p. 35-36).

A safra do charque acontecia no período de verão, época mais propícia a infestação de insetos e animais peçonhentos. Segundo Vargas (2016, p.12) eram abatidas 300 a 400 mil reses, anualmente, nas charqueadas pelotenses. Dependendo do estabelecimento, a mortandade de animais podia variar de 200 a 600 animais por dia, sendo que, nos primeiros anos boa parte do animal não era aproveitada, sendo descartado nas águas do Arroio Pelotas. Gutierrez (2010, p. 19) enfatiza que viajantes estrangeiros que por ali passaram no século XIX, destacavam que o mau cheiro sentido no ar devido as sobras deixadas ao relento dos animais abatidos que misturavam-se com os odores das gorduras e ossos que queimavam nas fornalhas.

Vargas (2016, p.103-108) ao analisar 45 inventários de charqueadores, faz uma divisão de quatro grupos de funções de atividades dos escravos. O primeiro seria dos escravos ligados diretamente à produção do charque onde se teriam os carneadores, descarneadores, charqueadores, tripeiros, salgadores, sebeiros, chimangos, graxeiros e serventes, o que representava de 40% a 65% do plantel. O segundo grupo seria os que realizavam atividades acessórias à charqueada, que seriam os campeiros, marinheiros, carreteiros, tafoneiros, roceiros e lavradores, que perfaziam de 10% a 15% do plantel. O terceiro grupo seria composto pelos escravos artesãos ou especializados, como os carpinteiros, alfaiates, sapateiros, pedreiros, tanoeiros, lombilheiros, marceneiros, oleiros, correeiros, ferreiros e as mulheres costureiras, que compunham de 3% a 12% do plantel. O último grupo seria o dos escravos que realizavam as tarefas domésticas como as mucamas, lavadeiras, cozinheiras, engomadeiras, copeiros, serviços domésticos gerais e os boleiros, tarefas consideradas essenciais para o conforto das famílias.

É bem provável nem todas as funções citadas existissem em cada um dos estabelecimentos, a necessidade ia depender do tamanho de cada charqueada, da disposição e capacidade de investimento em um bom plantel, e até mesmo do status que cada charqueador se permitia representar perante a sociedade local, já que algumas das funções não se restringiam as dependências da charqueada, mas fora dela também.

Em muitos estabelecimentos o numeroso plantel de escravos acabava deixando inseguros seus administradores. Segundo Assumpção (2013, p. 144),

uma das maiores preocupações dos charqueadores era manter a disciplina no ambiente de trabalho, devido ao alto número de escravos. A solução encontrada era a utilização dos capatazes através da compulsão. Tem-se na bibliografia registros de muitos delitos cometidos por cativos, mas suspeita-se que delitos menores, como pequenas brigas e roubos a propriedade, fossem julgados pelo próprio patrão e capataz, sendo resolvido dentro dos muros de cada charqueada. Os delitos mais graves que se encontram são os registros criminais, como assassinatos ou tentativas de assassinatos.

Assumpção (2013, p. 168-169), fazendo análise dos processos criminais de Pelotas, referentes a escravos do ano de 1832 a 1888, encontrou 192 processos, sendo 73 assassinatos e 32 tentativas de assassinatos, que representaram 55,7% do total, que demonstrava a violência do sistema escravista. Os capatazes eram o principal alvo da ira escravista, consequência dos constantes castigos praticados por estes.

Outra grande preocupação dos proprietários das charqueadas seria a utilização integral dos escravos durante o ano, principalmente no que competia aos trabalhadores da charqueada e atividades acessórias, pois estes ficariam ociosos no período pós-safra. Para resolver esse problema os charqueadores investiam em outros ramos de negócios que mantivessem os cativos ocupados no período em questão. Segundo Magalhães (2012, p. 37), no intervalo da safra, os escravos eram redirecionados para as olarias, no interior das próprias charqueadas e para as chácaras que quase todos os senhores possuíam na Serra dos Tapes, para cortar a lenha que viria abastecer as caldeiras para fabricação de sebo e graxa.

Mesmo não devendo haver muita dificuldade na obtenção de mão de obra escrava, com o tempo observa-se certo avanço tecnológico nas charqueadas. “Foi possível detectar a presença da máquina a vapor na charqueada da Costa em 1845; no saladeiro de Pavão, em 1849 e na fábrica de carnes de Albana Rodrigues Barcellos, em 1857.” (GUTIERREZ, 2001, p. 83). Isso indicava um estágio inicial de preocupação com a modernização da produção visando auxiliar a operação escrava e tirar melhores resultados do processo produtivo. Segundo Gutierrez, foi possível verificar também a

presença de trabalhadores assalariados e redução do número de cativos graxeiros em alguns saladeiros.

Não se pretende aqui analisar se o tratamento dado aos escravos nas charqueadas de Pelotas era mais ou menos rigoroso do que em outras regiões do Brasil. Na historiografia encontram-se registros para ambas as vertentes, a depender da análise de quem as escreve e como as interpreta. Tomando como exemplo Antônio José Gonçalves Chaves, tido como um dos charqueadores mais “humanos”, pois alvitava em suas memórias, publicadas no ano de 1822, meios para se efetivar a abolição da escravidão, é citado por Saint Hilaire (2002, p. 119) em seu diário, como um patrão que tratava seus escravos com muito rigor e severidade.

A tensão, a punição e o trabalho árduo levavam os cativos, apesar do medo de castigos posteriores, a resistir contra o escravismo. A fuga, o aquilombamento, o roubo, o assassinato, a conspiração, etc. foram alguns dos meios de resistência consciente ou inconsciente dos trabalhadores escravizados contra o estado de coisificação que o sistema tentava lhes impor, que encontrava sempre limite na necessidade de utilização de seu trabalho, ato fundamental de humanização. (ASSUMPÇÃO, 2013, p. 175).

O que parece consensual é que o tratamento dado aos escravos em qualquer lugar do Brasil, no período colonial era perverso e rigoroso, e que nas charqueadas rio-grandenses não teria sido tão diferente. Osório (1922, p. 89-101) destaca o pioneirismo pelotense no que refere-se a propaganda abolicionista, entre outros com a criação, em 1881, do Clube Abolicionista, primeira associação a ter se levantado na Província com o intuito de apressar e concluir a libertação do elemento servil. Entretanto, cabe referenciar, por muito tempo pouco se falou ou se pesquisou sobre a real importância do regime escravocrata para o desenvolvimento das regiões. Restaram feridas profundas que não cicatrizam tão fácil. Atualmente, alguns pesquisadores se debruçaram sobre o passado para que futuras gerações possam entender com maior clareza como realmente tudo aconteceu.

O presente glorifica o passado assim como o reconhecimento nas palavras de Magalhães glorificam e agradecem aos escravizados que dela fizeram parte.

Duas centenas de senhores encabeçaram, pois, o desenvolvimento do município, no século XIX. Só que seria irrealizável essa tarefa sem a intervenção das mãos, dos ombros, da musculatura, da força do

trabalho e do sacrifício não de cem, nem de quinhentos, mas de milhares de homens africanos ou descendentes de africanos, na humilhante condição de escravos. (MAGALHÃES, 2012, p. 34).

### **4.3 O CHARQUE HOJE E A OFERTA TURÍSTICO GASTRONÔMICA**

Nas páginas anteriores, verificou-se a importância que o produto Charque, elaborado nas charqueadas que se instalaram as margens do Arroio Pelotas, no sul do Brasil, no final do século XVIII, tiveram para o surgimento da Freguesia de São Francisco de Paula, vizinha a cidade de Rio Grande, que ao prosperar deu origem a atual cidade de Pelotas.

Fundamentado nessa análise histórica, avalia-se, nos dias de hoje, a presença ou não do Charque, no mercado gastronômico da cidade. Para tal, o recorte para estudo empírico foi definido como sendo roteiro turístico Centro Histórico, por ser nele, ou próximo a ele, onde se encontra situado boa parte dos atrativos turísticos da cidade, como o Mercado Público, a Prefeitura e a Biblioteca Pública, a Catedral Metropolitana, a Praça Coronel Pedro Osório, seus dois teatros, o Guarani e o Sete de Abril, e uma boa quantidade de prédios históricos tombados e preservados. Neste espaço também se situam alguns importantes hotéis e um considerável número de restaurantes e pontos comerciais, onde se buscou algum tipo de presença do produto Charque.

A pesquisa de campo (apêndice A) incluiu observação mediante caminhada por todas as ruas inseridas no roteiro turístico Centro Histórico, delimitadas no sentido norte-sul pelas ruas General Telles (sul) e Avenida Bento Gonçalves (norte) e no sentido Leste-Oeste pelas ruas Gonçalves Chaves (leste) e Andrade Neves (oeste), perfazendo um total de 96 quadras, onde ainda situam-se 6 galerias comerciais, o Mercado Central e a praça Coronel Pedro Osório. Como relatado anteriormente, o objetivo da pesquisa de campo foi identificar e caracterizar pontos comerciais gastronômicos onde poderia se encontrar o Charque ou algum tipo de preparação que incluísse a iguaria.

O tempo utilizado para análise do percurso todo definido para essa pesquisa de campo teve a duração de 3 dias. O primeiro dia de análise foi no dia 13 de outubro, o segundo dia 26 de outubro sendo finalizado então no dia 3

de novembro. O intervalo espaçado entre as datas das análises deu-se por problemas causados pela pandemia de Covid 19 na cidade, pois durante esse período foram decretadas restrições rígidas por Decreto Municipal onde se proibia a abertura de alguns tipos de estabelecimentos comerciais, o que poderia prejudicar uma boa análise dos dados, optando-se então, por não dar continuidade nesse período.

Outro fator que ocasionou o espaçamento das datas foram condições climáticas desfavoráveis de chuva e vento que aconteceram em algumas datas previstas para análise. Também nestes dias optou-se por não realizar análise de campo, por serem dias de pouco movimento de pessoas circulando pelo centro da cidade e alguns estabelecimentos poderiam estar fechados.

Concluída a pesquisa de campo, foram pontuados no roteiro turístico Centro Histórico: 29 restaurantes, 14 hamburguerias/lanchonetes, 9 cafeterias, 7 Pizzarias, 6 fruteiras/conveniências, 3 açougues, 3 padarias e 3 bares perfazendo um total de 74 estabelecimentos. Foram excluídos da análise 6 restaurantes especializados em algum tipo de cozinha internacional (chinesa, japonesa, vegetariana) por terem seus menus direcionados a ingredientes específicos a cada tipo de culinária apresentada, ficando então 68 estabelecimentos para avaliação.

A análise realizada consistia em entrar em cada um dos estabelecimentos comerciais e gastronômicos encontrados, como se um turista fosse, e verificar se naquele dia estava sendo ofertado algum preparo que tivesse o charque como um de seus ingredientes, não precisava ser, necessariamente, o ingrediente principal, mas estar presente de alguma maneira em algum tipo de preparo.

O resultado final dessa análise realizada nesses dias foi de que não se encontrou o Charque sendo ofertado por nenhum dos estabelecimentos gastronômicos. O produto foi encontrado apenas nos três açougues (estabelecimentos comerciais) que faziam parte do roteiro escolhido e ofertavam o produto para venda. Ou seja, em nenhum dos demais 65 estabelecimentos foi encontrada a oferta de alguma preparação feita com esta iguaria. Destaca-se ainda, que em um dos açougues, o produto encontrado originava-se de um processo industrial mais elaborado e tinha origem de fora

do Estado, com qualidade que deixava a desejar. Nos outros dois açougues, o Charque era produzido de forma artesanal pelo próprio estabelecimento, tinha boa aparência, mas poderia estar destacado em expositor próprio a fim de ter uma melhor apresentação para o cliente.

Como constatado na pesquisa de campo, observa-se que é mínima a presença do charque como uma oferta turística gastronômica, no roteiro analisado, no centro da cidade, uma vez que ele não vem sendo utilizado pelos estabelecimentos gastronômicos, como os restaurantes, bares, lanchonetes, entre outros.

A ausência de uso do charque, nesses estabelecimentos vêm sustentada nas respostas dadas pelos entrevistados, quando questionados se eles consideram, nos dias atuais, o charque uma presença ou uma ausência na oferta turística gastronômica de Pelotas?

Ester Gutierrez foi categórica ao afirmar que o charque que se come na casa dela é feito pelo próprio marido, porque se vai ao mercado, ao super, ou na venda da esquina procurar o produto, normalmente não tem, ou se tem é um produto de qualidade duvidosa. Wagner acha impactante que um produto de suma importância histórica, possa simplesmente ir desaparecendo da vida da cidade, mesmo com as charqueadas ainda tendo certo apelo turístico no contexto da cidade o charque não se vê com certa facilidade.

Bazanella, sente a presença do produto não fisicamente, mas de forma institucional na medida em que algumas pessoas ainda lembram-se de Pelotas como a cidade do charque no século XIX. Ele também ressalta que o charque está muito longe de ser pontuado como um ingrediente culinário inserido nos hábitos alimentares da nossa gente, ou como produto turístico. Edson Silva além de reiterar a ausência turística e gastronômica do produto, apela para que, com certa urgência, se faça algo para que se reverta esse quadro, para que não se percam alguns anos da cultura da cidade.

#### **4.4 O CHARQUE NA COZINHA REGIONAL CONTEMPORÂNEA**

Inicialmente foi realizada abordagem teórica fundamentando as boas relações existentes entre o turismo e a gastronomia resultando na importância

e contribuição do Turismo Gastronômico para uma região, posteriormente foi abordada a relevância histórica que a produção do charque teve para o surgimento e desenvolvimento de Pelotas, e depois comprovou-se, através da pesquisa de campo, a ausência da iguaria, nos dias atuais, como uma oferta turística gastronômica na cidade. Esta última etapa busca através das entrevistas realizadas, reiterar algumas das questões acima abordadas, mas principalmente ajudar a entender através dos nossos entrevistados, se eles acreditam que existe no charque, um potencial de utilização culinária que possa vir a torna-lo uma figura presente na gastronomia local, ou até mesmo, se seus predicados históricos e culturais, o qualificariam para que um dia, quem sabe, possa vir a ocupar um lugar de destaque no turismo gastronômico pelotense.

Os entrevistados foram escolhidos por terem algum tipo de relação com a história, a cultura, a gastronomia e/ou turismo da cidade de Pelotas. Foram entrevistados a arquiteta Ester Gutierrez, o escritor e amante da cozinha Edson Silva, o graduado em Gastronomia Wagner Halmenschlager e o gestor público Gilmar Bazanella, profissionais aptos a auxiliar na obtenção das respostas pertinentes as questões propostas pela pesquisa<sup>16</sup>.

Quando questionados se eles concordavam com a importância da contribuição e presença da Gastronomia no Turismo, cada um dos entrevistados caracterizou rapidamente como seria a sua relação com os turistas que visitam a cidade. Bazanella, por atuar no momento da entrevista, como secretário da pasta do Turismo, sente mais profundamente as necessidades de uma boa aproximação turismo/gastronomia. O secretário de turismo considera inadmissível que um turista faça a “Rota das Charqueadas” e não consiga levar para casa um pedaço de charque.

Todos eles foram unânimes em afirmar que, “sim”, as práticas culinárias são importantes para o turismo, podendo tornar-se inclusive fator decisivo quando da escolha de um destino.

Gutierrez cita como exemplo os próprios Doces de Pelotas, já consolidados como patrimônio gastronômico local, mas enfatiza que isso não quer dizer que o Charque também não possa vir a ter o mesmo papel, e

---

<sup>16</sup> As entrevistas, na sua íntegra, encontram-se nos Apêndices 2,3,4 e 5.

destaca a importância de resgatá-lo não apenas como um complemento, mas como a “origem” de tudo, visto que no século XIX, o motivo da chegada de grande quantidade de açúcar nos portos de Pelotas, era porque o mesmo era utilizado como forma de pagamento do charque que era vendido para a região nordeste, sendo esse um dos principais motivos do desenvolvimento da cultura doceira na cidade.

Edson Silva concorda com Ester sobre a importância histórica do produto para a cidade e afirma que “nós” (pelotenses) deveríamos ter preservado mais essa raiz e que poderia ter sido desenvolvida toda uma cadeia de alimentação a partir do charque, mas que para dar certo, torna-se necessário incentivar a produção e fiscalizar a qualidade do charque que venha a se produzir para ser ofertado ao mercado.

Wagner também reafirma que Pelotas já é atrativo por uma questão gastronômica, os doces. Considera até engraçado o charque não se fazer presente também, visto que a cultura doceira só se difundiu por causa dele. O professor não se conforma com isso e adverte que isso precisa mudar, regulamentando e produzindo um charque de qualidade. Lembra que grande parte do charque produzido no Brasil durante todo o século XIX saíram das charqueadas pelotenses e acha inaceitável que um produto assim de suma importância no passado da cidade possa ter praticamente sumido do mapa.

Quando perguntado se eles concordam que o charque e seus derivados foram importantes na formação socioeconômica e cultural de Pelotas, Gutierrez não teve dúvidas ao afirmar que tudo começou com ele, e que depois foi que veio a cidade, “se não tivesse aqui as charqueadas, não se teria o povoamento”.

A pesquisadora conta que os charqueadores tinham que abandonar suas charqueadas exatamente no período final de matança, a fim de deslocar-se para Rio Grande, para participar dos festejos religiosos da Quaresma, que coincidia com o período final da safra do Charque. Por esse motivo teria sido requisitado à construção de uma capela na região, Fato esse que teria dado início a um processo ordenado de ocupação das terras. Ela ainda enfatiza que em sua opinião, tudo que foi construído na cidade até o início do século XX está ligado ao charque, já que ele era o produto econômico dominante.

Bazanella, diz que por causa do Charque a região se desenvolveu mais rápido economicamente e culturalmente do que outras regiões do Brasil. Os charqueadores, ganhando muito dinheiro, puderam proporcionar aos seus filhos uma formação educacional diferenciada em centros mais desenvolvidos e até mesmo no exterior. Esses jovens quando voltavam à cidade traziam consigo formação cultural diferenciada que hoje se reflete no patrimônio histórico e cultural local, pois originou-se dos recursos advindos dos saladeiros o dinheiro para a construção dos teatros e dos grandes casarões atuais.

Mesmo não sendo natural de Pelotas, Wagner procurou aprender a história da cidade onde mora atualmente e considera que as charqueadas mantem seu apelo turístico, mas somente em termos de espaço e ambiente, visto que o produto charque não se faz presente na rotina delas, e Edson confessa que um dos principais motivos de seu livro de receitas ser sobre o Charque é porque ele faz parte da história de Pelotas. Ele sentiu a necessidade de deixar um registro dessa história, mas teme que ela esteja desaparecendo com o passar dos tempos.

Quando perguntado se eles consideram que o charque teria potencial para uso culinário na cozinha regional, tradicional e contemporânea da cidade obteve-se as seguintes respostas.

Como Ester já havia afirmado anteriormente, Pelotas começou pela produção charqueadora, atualmente a professora acha que os processos estão um pouco esquecidos e abandonados, mas acredita que o charque tem tudo para ocupar um lugar de destaque, na gastronomia local. “Precisa se resgatar o charque como um dos carros chefe, simbolizando a origem de tudo”.

Edson comenta que hábitos e costumes alimentares cotidianos mudam com o tempo e por isso, as pessoas podem ter criado um certo tabu em relação ao charque por ele demandar certa técnica e tempo de preparo, mas essa visão não inclui os restaurantes que deveriam ter pessoal habilitado e tempo disponível para a oferta de preparações diferenciadas com a utilização do produto. Bazanella também aborda essa questão da falta de preparo dos profissionais de cozinha para produzir pratos saborosos com o charque, precisa se aprimorar técnicas de preparo e de apresentação dos pratos para que fique mais agradável aos olhos do consumidor.

Wagner, nosso professor de gastronomia, afirmou que sim, que o charque tem boas características culinárias e tem tudo para vir a ocupar um lugar de destaque no turismo gastronômico local, mas ressalta a importância de se trabalhar em cima disso e regulamentar essa questão. Salaria também que para dar certo, seria fundamental fazer um produto de qualidade, bacana, aí com certeza ele vai agradar ao paladar do público. O professor também concorda que o produto exige conhecimento mínimo de certas habilidades e técnicas, desde sua produção até a sua utilização. Atualmente, pegar uma peça de charque, que vem sendo produzida com produto de baixa qualidade e transformar em algo saboroso, gostoso e comestível, requer certo profissionalismo. Seria importante também, diversificar a oferta de cortes, intensidade de cura e origem da carne do animal. Como exemplo ele cita charque de filé mignon, charque de ovelha, peito de ganso, charque suíno, entre outros.

Percebe-se pelas falas dos entrevistados, que antes de qualquer coisa, seria de fundamental importância, o conhecimento da história da cidade e o incentivo ao consumo e a produção. Bazanella, em uma de suas respostas, cita como exemplo de um grupo de turistas que ao visitar uma das charqueadas, se encantaram com todo o processo da experiência vivida. A visita ao local histórico que inclui o casarão do século XIX, a senzala e o rio Pelotas, complementam-se e formam uma atmosfera que remete ao passado, cada um dos visitantes. Nessa visita também foi muito prazerosa a experiência gastronômica, de comer naquele local um arroz de carreteiro, que leva o charque no seu preparo, são etapas que se complementam e encantam os turistas. Mas destaca, que faltou nesse local, ser dada a possibilidade aos turistas de adquirir uma boa peça de charque produzida artesanalmente.

Nas respostas dadas pelos profissionais entrevistados, existe certa unanimidade de que o Charque, principalmente no caso de Pelotas, deveria vir a ocupar seu espaço de destaque como iguaria da cozinha regional, mesmo levando-se em consideração a evolução desse tipo de cozinha de forma contemporânea, aprimorando seu uso e diversificando técnicas e preparos.

Essa diversidade de preparos verifica-se nas próprias respostas dos entrevistados, onde foi citado uma boa diversidade de pratos, além do já

consagrado Carreteiro de Charque. Falou-se em Charque na Moranga, Escondidinho, Ravióli, Pizza, Strogonoff, Sovaco de Cobra e Roupa Velha, todas elas preparações em que o Charque poderia estar presente como ingrediente principal ou como complemento da mesma.

O livro de Edson Silva, “Das Charqueadas aos Fogões”, é um exemplo da diversidade culinária de utilização do charque na cozinha contemporânea, ele traz 60 sugestões de receitas que contem o charque na preparação.

Ao final das entrevistas percebeu-se que o perfil profissional diferenciado de cada um dos entrevistados foi importante por trazer pontos de vistas diferentes em relação ao que se pretendia buscar em suas repostas. Wagner e Ester são professores na mesma Universidade Federal, o primeiro, atua como professor do curso de Tecnólogo em Gastronomia, trazendo nas suas respostas uma visão mais gastronômica da relação do Charque com o turismo e a segunda sendo arquiteta com especialização em gestão de patrimônio cultural e doutorado em história, trouxe em suas respostas, toda experiência acadêmica fundamentada em sua formação.

Bazanella trouxe sua experiência empresarial e empreendedora, fundamental também para desempenhar suas atividades no cargo que ocupa atualmente de secretário de desenvolvimento e turismo de Pelotas. Edson Silva, funcionário da extinta Cicasul e “piloto de fogões”, como se apresenta em seu livro, apaixonado pela cozinha e pelo Charque a ponto de escrever o único livro de receitas especificamente sobre o produto que se tem conhecimento em Pelotas, trouxe sua experiência de vida e um olhar de quem muito já conviveu com a percepção de como a gastronomia e o turismo interagindo mutuamente podem ajudar a impulsionar o desenvolvimento turístico de uma região.

Enfim, buscou-se na escolha dos entrevistados a diversidade cultural necessária para que se pudesse fazer uma boa avaliação e chegar com maior imparcialidade possível, nas respostas necessárias a pergunta proposta por essa pesquisa, indo de encontro às ramificações interdisciplinares que envolvem as questões relativas ao turismo e a gastronomia na contemporaneidade.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como constatado, não se pode ignorar que o charque produzido no complexo charqueador, que surgiu às margens do Arroio Pelotas no século XIX, foi o responsável pelo processo de desenvolvimento da região e posterior surgimento e fundação da cidade de Pelotas, mesmo assim, verificou-se que atualmente existe uma total ausência de sua utilização pelos estabelecimentos gastronômicos do roteiro turístico Centro Histórico dessa cidade.

Fundamentado nessa relevância histórica do produto, fica-nos o questionamento: Porque será que os estabelecimentos encontrados no roteiro turístico analisado, considerado um dos mais importantes da cidade, não utilizam o charque nos seus preparos, nem como ingrediente principal nem como ingrediente secundário?

Como constatado nos resultados dessa pesquisa, a importância do charque pelotense vai muito além de um simples elemento culinário utilizado para saciar a fome de algumas classes trabalhadoras e/ou dos escravos no século XIX, pois o comércio do produto não só impulsionou o crescimento de Pelotas, como foi o responsável também pelo desenvolvimento de toda a região, visto que ele foi o principal produto de exportação, durante todo o século XIX, da Província de São Pedro, atual estado do Rio Grande do Sul, despertando assim, a atenção de empresários e comerciantes da época, de vários lugares do mundo, para a extremidade sul do país.

Esse momento econômico foi tão intenso, que atualmente Pelotas sustenta no seu cotidiano urbano, verdadeiras relíquias oriundas da economia charqueadora, e que estão diretamente relacionadas ao turismo da cidade. Podendo-se destacar principalmente uma grande quantidade de imóveis antigos, que atualmente encontram-se tombados, e fazem parte do patrimônio arquitetônico do município, a sua cultura doceira a pouco patrimonializada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), bem como a imagem de cidade cultural e cosmopolita fruto das inúmeras apresentações de artistas que aconteceram em seus teatros, dos saraus no interior dos seus casarões, dos inúmeros artistas que escolheram a cidade como moradia como

também da qualidade inicial de uma estrutura de ensino que formou-se no município nesse período.

Do século XIX até os dias atuais, muitas mudanças aconteceram, destacando-se a importância, atualmente dada a gastronomia, como uma das mais relevantes para a pesquisa em questão. Estudos realizados despertaram a atenção de todos para um novo olhar da gastronomia, como elemento cultural e de identidade de um povo, estudos ampliados devido a inserção das artes culinárias no meio acadêmico, que trouxeram à tona toda uma série de discussões sobre o futuro dessa arte a nível mundial. Um grande número de eventos vem sendo realizados, com debates e discussões que abordam questões gastronômicas relevantes, como a tendência atual de uniformização alimentar que vem acontecendo a nível mundial, onde privilegia-se o plantio de poucas espécies, que seriam economicamente mais fáceis e rentáveis de serem produzidas.

Em contrapartida, surgem movimentos que buscam na valorização da cozinha regional, devido a utilização de ingredientes típicos, uma forma de combate a esse fenômeno que tem ameaçado a preservação da biodiversidade do planeta, principal fonte de matéria prima para as criações de nossos cozinheiros. Dando um simples exemplo, alguém já imaginou o que seria da culinária baiana se não existisse mais o azeite de dendê? O acarajé é frito no dendê, a moqueca baiana leva dendê, o Vatapá tem dendê, bem como inúmeros outros preparos tão requisitados pelos turistas que visitam Salvador.

Edson Silva falou, que na sua visão, Pelotas já perdeu muito tempo em não fazer alguma coisa, que consolide o charque como uma marca que identifique a cultura culinária da cidade. Bazanella em uma de suas falas destacou: - Nós poderíamos, deveríamos ter mantido essa tradição. A gente deveria ter preservado mais essas raízes e desenvolvido uma cadeia de alimentação a partir do charque de mais qualidade.

Os dados analisados nesta pesquisa não nos permitem afirmar de o porquê do charque não ser amplamente utilizado pelos restaurantes do centro histórico, até mesmo porque, não era esse o objetivo desse trabalho, mas como foi constatada a sua ausência, pode-se em uma próxima pesquisa, analisar as possíveis causas desse fato.

O que se pode afirmar é que a iguaria apresenta atributos suficientes que possam vir a torna-lo mais um atrativo para o turismo gastronômico local, junto com os doces. As respostas dadas nas entrevistas, nos levam a acreditar que existe um potencial turístico gastronômico adormecido em torno do charque, aguardando para ser despertado e explorado, não só pelo segmento gastronômico, mas pelo turístico como um todo. Bazanella trouxe em suas respostas a sugestão da criação do “Museu do Charque” que poderia ser o marco inicial dessa retomada, já que supostamente o museu traria à tona toda essa questão histórica. Wagner sugeriu a criação de um Festival Gastronômico anual tendo o charque como protagonista principal, quem sabe uma “FENACHARQUE”. O professor também citou os termos musealidade ou patrimonialidade, que se utiliza quando se quer referenciar aquelas coisas que fervilham, que tem história e estão prontas para serem descobertas, esperando para virarem patrimônio, e cita o charque como sendo um desses produtos. Ele também acredita que considera o momento propício, pois vê Pelotas em processo de evolução em relação a oferta gastronômica.

Segundo Yazigi (2001, p. 24) a alma de um lugar transparece no que ele tem de melhor, chegando a transcender com o tempo, e sua personalidade seria o conjunto de identidades materiais e imateriais que o sustentam e o definem, entre eles, história, cultura, arquitetura e até mesmo a culinária. Baseado no que foi visto me arrisco a afirmar que o “Charque” representaria muito bem a “Alma” da cidade de Pelotas. A cidade já é reconhecida pelo seu patrimônio arquitetônico e gastronômico (doces), faltando apenas valorizar e divulgar o verdadeiro protagonista de tudo isso.

Portanto, mesmo que no momento atual, o charque não tenha um papel de destaque na culinária local, ele é um elemento com fundamentação histórica e propriedades sensoriais marcantes que o habilitam a vir a participar de uma nova culinária regional contemporânea pelotense. Além disso, para além do mercado gastronômico, seria grande o leque de opções em oferta de produtos turísticos, que poderiam vir a ser explorados pelo mercado em torno do charque, necessitando para tal, a mobilização de todos, cozinheiros, gestores públicos, profissionais do turismo e da gastronomia, em torno de um

projeto consistente de divulgação e conhecimento da sua história, apoiado por uma campanha de incentivo ao consumo do produto.

Em se tratando de um ingrediente culinário, fica a sugestão para os cozinheiros locais imbuírem-se da responsabilidade de estar ofertando constantemente novos pratos e preparações com esse ingrediente, a fim de torna-lo habitual no cotidiano culinário regional e quem sabe um dia ele possa vir a ter o tão merecido destaque no turismo gastronômico de Pelotas.

Finalizo trazendo novamente a citação de Beluzzo (2009, p.183) que expressa bem o sentimento que fica após todo o tempo dedicado a essa pesquisa, nela a autora destaca que as sociedades atuais tendem a valorização patrimonial, com destaque aos produtos regionais, revalorizando suas raízes culturais.

Fica a sensação de que muito ainda precisa se pesquisar para que se possa entender com mais clareza quais são realmente as raízes culturais do Charque? O Charque é patrimônio de quem? São perguntas que precisam ser esclarecidas, que giram em torno desse produto emblemático, tão importante para a Pelotas do passado, mas sem nenhum destaque na Pelotas do presente.

## REFERÊNCIAS

ASSUMPÇÃO, J. E. **Pelotas: escravidão e charqueadas** (1780 – 1888). Porto Alegre: FCM editora, 2013. E-book. Disponível em: <https://play.google.com/books/reader?id=SSVRBQAAQBAJ&pg=GBS.PA1&hl=pt-BR&lr=&printsec=frontcover>. Acesso em: 27 fev 2022.

BELUZZO, R. A valorização da cozinha regional. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em ciências sociais. **Em tese Revista eletrônica dos pós-graduandos em sociologia política da UFSC**, v. 2, n. 1, p. 68-80, jan-jul 2005.

BRASIL [**Constituição** (1988)]. **Constituição** da República Federativa do Brasil. art. 216 Brasília, DF: Senado federal: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. **Ministério do Turismo**. Glossário do Turismo: compilação de termos publicados por Ministério do Turismo e Embratur nos últimos 15 anos. 1 ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2018.

Brasil. **Ministério do Turismo**. Turismo Cultural: orientações básicas. / Ministério do Turismo, Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. – 3 ed.- Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

CASTILLO, C. **O Rio Grande em receitas**: origens históricas e sabores que formam a culinária gaúcha. 2 ed. Porto Alegre: RBS Publicações, 2008.

CHIODI, L. **Pesquisa de observação**. 30 mar 2012. disponível em: <https://pt.slideshare.net/luchiodi/pesquisa-de-observao>. Acesso em: 12 abr 2020.

COLOGNESE, S. A.; MELO, J. L. B. de. A técnica de entrevista na pesquisa social. **Cadernos de Sociologia**, v. 9. Porto Alegre: p. 143 – 159, 1998.

CORONEL, L.; GUAZELLI, C. A. B. **Rio Grande do Sul: sabores de uma grande história**. Porto Alegre: Mecenass, 2003.

COSTA, C. Turismo e cultura: avaliação das teorias e práticas culturais do sector do turismo (1990-2000). **Análise Social**, p. 279-295, 2005.

COSTA, E. B. da; FONSECA, R.; SCHMITT, C. **História ilustrada do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: JA editores, 1998.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 22-3, 1987.

DE BRITTO JÚNIOR, À. F.; FERES JÚNIOR, N. A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos. **Revista Evidência**, v. 7, n. 7, p. 237-250, 2011.

Etmologia de turismo. **Etmologia**, 1998. Disponível em: <https://etimologia.com.br/turismo/>. Acesso em: 20 jun. 2021.

FERREIRA, B. F.; TORRECILHA N.; MACHADO S. H. S. A técnica de observação em estudos de administração. *In: XXXVI Encontro da ANPAD*. Rio de Janeiro. 22 a 26 set 2012.

FERREIRA, M. R. **Turismo e gastronomia: cultura, consumo e gestão**. Curitiba: InterSaberes, 2016.

GÂNDARA, J. M. G.; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. In: PANOSSO NETTO, A.; ANSARAH, M. G. (org.). **Segmentação do mercado turístico**: estudos, produtos e perspectivas. Barueri: Manoele, 2009.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O correio da Unesco**, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. (org). **Métodos de pesquisa**. Coord. pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2009.

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiência sensorial e turística. In: **GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. (org.) Turismo de experiência**. São Paulo: SENAC, 2010.

GIMENES, M. H. S. G. Viagens, sabores e cultura: reflexões sobre os pratos típicos no contexto do turismo gastronômico. In: **POSSAMAI, A. M. DE P.; PECCINI, R. (org.) Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**, p. 19-29, Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

GUTIERREZ, E. J. B. **Negros, charqueadas e olarias**: um estudo sobre o espaço pelotense. 2 ed. Pelotas: Ed. Universitária/UFPEL, 2001.

GUTIERREZ, E. J. B. **Sítio charqueador pelotense**. Porto Alegre: Paisagem do Sul, 2010.

HOLAND, M. **O atlas gastronômico**: uma volta ao mundo em 40 cozinhas. 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015.

IBGE. Estimativas populacionais dos municípios em 2019: **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6579>

Instituto do patrimônio histórico e artístico nacional (Iphan). **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais; texto e revisão de**, Natália Guerra Brayner. 3 ed. Brasília, D.F.: Iphan, 2012.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa**. 31 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

LEITE, E. **Turismo cultural e patrimônio imaterial no Brasil**. São Paulo: Intercom, 2011.

LESSA, L. C. B. **Rio Grande do Sul, prazer em conhecê-lo: como surgiu o Rio Grande**. 4 ed. Porto Alegre: AGE. 2002.

LODY, R. Comer é pertencer In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. **Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, M. E. Churrasco, comida e emblema dos gaúchos. **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**, p. 57 – 71. Caxias do Sul, RS: Educs, 2011.

MAESTRI, M. **Breve história do Rio Grande do Sul: da pré-história aos dias atuais**. Passo Fundo: Ed. Universidade de Passo Fundo, 2010.

MAGALHÃES M. O. **História e tradições da cidade de Pelotas**. Pelotas: Ed. Ponto de Vista, 1979.

MAGALHÃES M. O. **História e tradições da cidade de Pelotas**. Pelotas: 6 ed. Porto Alegre: ardotempo, 2011.

MAGALHÃES M. O. **Pelotas agrícola e pastoril** (história da associação rural). Pelotas: Ed. Armazém Literário, 1998.

MAGALHÃES M. O. **Pelotas princesa** (livro comemorativo ao bicentenário da cidade). Pelotas: Diário Popular, 2012.

MAGALHÃES, Mário Osório. Opulência e cultura na Província de São Pedro do Sul. **Um estudo sobre a história de Pelotas**. Pelotas: Ed. UFPel, 1993..

MARQUES, A. DA F. **Episódios do ciclo do charque**. Porto Alegre: Edigal, 1987.

MARQUES, A. DA F. **A economia do charque. O charque nas artes. Culinária do charque**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1992.

Metodologia do conhecimento científico – com Pedro Demo. **You Tube**. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7hLqaJLQ5Q4>>. Acesso em: 15 maio 2021

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Ed. Senac, 2008.

MONTANARI, M. **O mundo na cozinha**: história, identidade, trocas. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

OSÓRIO, F. L. O. **A cidade de Pelotas**. 1 ed. Pelotas: ed. Globo. 1922.

PAKMAN, E. T. Sobre as definições de turismo da OMT: uma contribuição à história do pensamento turístico. **XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo**, v. 24, 2014.

POSSAMAI, P.; PECCINI, R. **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educs, 2011.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, **Secretaria de Desenvolvimento Turismo e Inovação**. Disponível em: [WWW.pelotas.com.br/governo/sdeti](http://WWW.pelotas.com.br/governo/sdeti). Acesso em 8 abr 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, **Secretaria de Desenvolvimento Turismo e Inovação**. Disponível em: [site.pelotas.com.br/pelotasturismo/sobre.php](http://site.pelotas.com.br/pelotasturismo/sobre.php). Acesso em 8 abr 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS, **Secretaria de Desenvolvimento Turismo e Inovação**. Disponível em: [site.pelotas.com.br/pelotasturismo/atrativos.php](http://site.pelotas.com.br/pelotasturismo/atrativos.php). Acesso em 8 abr 2020.

PREVIATTI, D. A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. **Revista Brasileira de História**, v. 41, p. 331-335, 2021.

ROCHA, J. M. da. **As raízes da crise da metade sul**: estudo da formação econômica do Rio Grande do Sul. Jaguarão: Fundação Universidade Federal do Pampa, 2011.

SAGRILO, L. P. Z. **Origem e evolução da pecuária de corte no Rio Grande do Sul**. Trabalho de conclusão de graduação. UFRGS – Faculdade de Medicina Veterinária. Porto Alegre: 2015.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. tradução de Adroaldo Mesquita da Costa. Brasília: Senado Federal, conselho editorial, 2002.

SCHLÜTER, R. G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, E. **Das charqueadas aos fogões**: culinária a base de charque. Pelotas: Ed. Universitária UFPEL, 2009.

Slow Food: a história de uma ideia. **Slow Food**, 2015. Disponível em: <<https://www.slowfood.com/about-us/our-history/>>. Acesso em: 16 ago. 2021.

Slow Food. Nossa filosofia. **Slow Food**, 2015. Disponível em: <<https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/>>. Acesso em: 16 ago. 2021.

TEDxCampos – Sandro Dias – Homem e Comida. **YouTube**, 2012. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=jbz1O6ITISI>>. Acesso em: 10 jun. 2021.

TEDxCampos – Interpretação cultural do sabor: Alex Atala. **YouTube**, 2012. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=JMI3tI4FYN4>>. Acesso em: 15 jun. 2021.

TEDxPUCPR – Comida como caminho para a transformação: Naomi Mayer. **YouTube**, 2021. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=xT4zE--7-qA>>. Acesso em: 15 dez. 2021.

TOLEDO, R. F. M. A expansão dos cursos tecnológicos no Brasil. Um recorte no tecnólogo em gastronomia. **REVELA** – Periódico de Divulgação Científica da FALS, v. 3, 2009.

UNESCO. Convenção para salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. tradução: **Ministério das relações exteriores**. Brasília: 2006. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Paris: 2003.

URBIM, C. **Rio Grande do Sul: um século de história**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1999.

VARGAS, J. M. **Pelas margens do Atlântico**: um estudo sobre elites locais e regionais no Brasil a partir das famílias proprietárias de charqueadas em Pelotas, Rio Grande do Sul (século XIX). Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

VARGAS, J. M. **“Os barões do charque e suas fortunas”**. Um estudo sobre as elites regionais brasileiras a partir de uma análise dos charqueadores de Pelotas (Rio Grande do Sul, século XIX). São Leopoldo: Oikos, 2016.

VARGAS, J. M. “As mãos e os pés do charqueador”: o processo de fabricação do charque e um perfil dos trabalhadores escravos nas charqueadas de Pelotas, Rio Grande do Sul (1830-1885). **Saeculum, Revista de História** [36]: João Pessoa, jan/jun. 2017.

VAROTO, R. L. M.; SOARES, L. A. DE S. **Lendo Pelotas**. 3 ed. Pelotas: Ed. Universitária - UFPEL, 1997.

WOORTMANN, E. F. A lógica e a simbólica dos sabores tradicionais. In: ARAÚJO, W. M. C.; TENSER, C. M. R. (org.) **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: Ed. Senac-DF, 2009.

YÁZIGI, E. **A alma do lugar**: turismo, planejamento e cotidiano em litorais e montanhas. São Paulo: Contexto, 2001.

## APÊNDICE A - PESQUISA DE CAMPO.

Objetivo: Identificação dos serviços de gastronomia no “Roteiro Turístico Centro Histórico”.

Pesquisa de Campo (13/10/2020)

Percurso realizado entre as 10.00 hrs e as 14.30 hrs

> Rua General Argolo (sentido oeste-leste)

Qd 1. Andrade Neves – XV Novembro

Qd 2. XV Novembro – Padre Anchieta

Qd 3. Padre Anchieta – Félix Xavier da Cunha

Qd 4. Félix Xavier da Cunha - Gonçalves Chaves

- 1. Master Pizza (33056663) (Pi).

> Rua Miguel Barcellos (sentido leste-oeste)

Qd 5. Gonçalves Chaves – Félix Xavier da Cunha

Qd 6. Praça José Bonifácio

> Rua Senador Mendonça (sentido leste-oeste)

Qd 7. XV Novembro – Andrade Neves

- 2. Padaria Esquina do Pão (Pa).

- 3. Fruteira Mongaby (F).

- 4. Senadonça Pizzaria (32718029) (Pi).

> Rua Major Cícero de Góes Monteiro (sentido oeste-leste)

Qd 8. Andrade Neves – XV Novembro

Qd 9. XV Novembro – Padre Anchieta

Qd 10. Padre Anchieta – Félix Xavier da Cunha

Qd 11. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

> Rua Dr. Cassiano (sentido leste-oeste)

Qd 12. Gonçalves Chaves – Félix Xavier da Cunha

Qd 13. Félix Xavier da Cunha – Padre Anchieta

Qd 14. Padre Anchieta – XV Novembro

- 5. Fruteira e Mini-mercado Alegria (F)

Qd 15. XV Novembro – Andrade Neves

> Rua Voluntários da Pátria (sentido oeste-leste)

Qd 16. Andrade Neves – XV Novembro

- 6. Restaurante Norma (R)

- 7. Boteco Cruz de Malta (R)

Qd 17. XV Novembro – Padre Anchieta

Qd 18. Padre Anchieta – Félix Xavier da Cunha

- 8. Lanchonete Q Gula (R)

Qd 19. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

> Rua General Neto (sentido leste-oeste)

Qd 20. Gonçalves Chaves – Félix Xavier da Cunha

Qd 21. Félix Xavier da Cunha – Padre Anchieta

Qd 22. Padre Anchieta – XV Novembro

Qd 23. XV Novembro – Andrade Neves

> Rua 7 de Setembro (sentido oeste-leste)

Qd 24. Andrade Neves – XV Novembro

- 9. Café Ponto Chic (prato do dia) (C)

- 10. Restaurante Dalila (árabe/brasileiro) (E)

- 11. Paris Doces Finos (prato do dia) (R)

- 12. Café Aquárius (C)

Qd 25. XV Novembro – Padre Anchieta

- 13. Restaurante Tio Mazenga (32736992) (R)

- 14. Restaurante Shangay (cozinha oriental) (E)

Qd 25. Padre Anchieta – Félix Xavier da Cunha

Qd 27. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

> Rua Princesa Isabel (sentido leste-oeste)

Qd 28. Gonçalves Chaves – Félix Xavier da Cunha

> Rua Marechal Floriano Peixoto (sentido leste-oeste)

Qd 29. XV Novembro – Andrade Neves

- 15. Garden Restaurante (R)

- 16. Santa Hora Fast Food (R)

> Rua Barão de Butuí (sentido oeste-leste)

Qd 30. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

> Rua Lobo da Costa (sentido oeste-leste)

Qd 31. Andrade Neves – XV Novembro

Qd 32. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

> Rua Tiradentes (sentido leste-oeste)

Qd 33. Gonçalves Chaves – Félix Xavier da Cunha

Qd 34. Félix Xavier da Cunha – Padre Anchieta

Qd 35. Padre Anchieta – XV Novembro

Qd 36. XV Novembro – Andrade Neves

- 17. Tamara Gourmet (Ala minuta, marmitex) (R)

> Rua General Telles (sentido oeste-leste)

Qd 37. Andrade Neves – XV Novembro

- 18. Rudi Bonow (Fruteira e mercado) (F)

- 19. Picanha Express (R)

Qd 38. XV Novembro – Padre Anchieta

Qd 39. Padre Anchieta – Félix Xavier da Cunha

- Posto São Joaquim:

- 20. Sushi M (E)

- 21. Severo Garage (H)

- 22. Marmoreio (H)

- 23. Doca Tap Bar (L)

Qd 40. Félix Xavier da Cunha – Gonçalves Chaves

- 24. The King Pizzaria (991762733) (Pi)

> Rua Gonçalves Chaves (sentido sul-norte)

Qd 41. General Telles – Tiradentes

- 25. Di Saolo Pizzaria (Pi)

Qd 42. Tiradentes – Lobo da Costa

Qd 43. Lobo da Costa – Barão de Butuí

Qd44. Barão de Butuí – Princesa Isabel

Qd 45. Princesa Isabel – Sete de Setembro

Qd 46. Sete de Setembro – General Neto

- 26. Restaurante Eco (natural) (E)

Qd 47. General Neto – Voluntários da Pátria

Qd 48. Voluntários da Pátria – Dr. Cassiano

- 27. Armazém Maciel (Co)

Qd 49. Dr. Cassiano – Major Cícero de Góes Monteiro

- 28. Açougue Minuano (A): encontrado charque industrial embalado a vácuo de qualidade duvidosa.

- 29. Fruteira Pomar (F)

- 30. Art D´Pizza (30251336) (Pi)

Qd 50. Major Cícero de Góes Monteiro – Dr. Miguel Barcellos

Qd 51. Dr. Miguel Barcellos – General Argolo

Qd 52. General Argolo – Avenida Bento Gonçalves

Pesquisa de Campo (26/10/2020)

Percurso realizado entre as 09.30 hrs e as 12.00 hrs (interrompido pela chuva)

> Rua Félix Xavier da Cunha (sentido norte-sul)

Qd 53. Avenida Bento Gonçalves – General Argolo

Qd 54. General Argolo – Dr. Miguel Barcellos

Qd 55. Dr. Miguel Barcellos – Major Cícero de Góes Monteiro

- 31. Restaurante Rincão Nativo (R)  
Qd 56. Major Cícero de Góes Monteiro – Dr. Cassiano  
Qd 57. Dr. Cassiano – Voluntários da Pátria
- 32. Q´Gula lancheria (L)  
Qd 58. Voluntários da Pátria – General Neto
- 33. Jotavê cafés especiais (C)  
Qd 59. General Neto – Sete de Setembro  
Qd 60. Sete de Setembro – Princesa Isabel
- 34. Buffet e Lanches Mendes (R)  
Qd 61. Princesa Isabel – Barão de Butuí  
Qd 62. Barão de Butuí – Lobo da Costa  
Qd 63. Lobo da Costa – Tiradentes
- 35. Black Bison Burger Bar (H)  
Qd 64. Tiradentes – General Telles
  
- > Rua Anchieta (sentido sul-norte)  
Qd 65. General Telles – Tiradentes  
Qd 66. Tiradentes – Praça Coronel Pedro Osório
- 36. Armazém Beer (E)  
Qd 67. Praça Coronel Pedro Osório – Sete de Setembro  
Qd 68. Sete de Setembro – General Neto
- 37. Leve Café (C)  
Qd 69. General Neto – Voluntários da Pátria
- 38. Fruteira Secos e Molhados (F)
- 39. Tyamy Lanches (L)
- 40. Orion Café (C)  
Qd 70. Voluntários da Pátria – Dr. Cassiano
- 41. Galeteria La Cammune (E)
- 42. TAO produtos naturais (E)  
Qd 71. Dr. Cassiano – Major Cícero de Góes Monteiro  
Qd 72. Major Cícero de Góes Monteiro – Praça José Bonifácio  
Qd 73. Praça José Bonifácio – General Argolo  
Qd 74. General Argolo – Avenida Bento Gonçalves

Pesquisa de Campo (03/11/2020)

Percurso realizado entre as 10.00 hrs e as 15.00 hrs

> Rua XV de Novembro (sentido norte-sul)

Qd 75. Avenida Bento Gonçalves – General Argolo

Qd 76. General Argolo – Senador Mendonça

Qd 77. Senador Mendonça – Major Cícero de Góes Monteiro

Qd 78. Major Cícero de Góes Monteiro – Dr. Cassiano

- 43. Pizzaria Fondina (Pi)

Qd 79. Dr. Cassiano – Voluntários da Pátria

- 44. Restaurante e lancheria Café.com (C)

Qd 80. Voluntários da Pátria – General Neto

- 45. Croassonho (L)

- 46. Padaria e Confeitaria Alvorada (Pa)

- 47. Restaurante e Pizzaria Cidadela (P)

Qd 81. General Neto – 7 de Setembro

- 48. Dom Restaurante e Café (R)

- 49. Cafeteria Café e cia (C)

- 50. Restaurante Buffet Nutribem (R)

Qd 82. 7 de Setembro – Marechal Floriano Peixoto

- 51. Restaurante e Lancheria do Alemão (R)

Qd 83. Marechal Floriano Peixoto – Rua Lobo da Costa

- 52. Restaurante e Boteco Copa Rio (R)

Qd 84. Lobo da Costa – Tiradentes

Qd 85. Tiradentes – General Telles

- 53. Açougue Esquina da Carne (A): Encontrado charque em pedaços pequenos, feito de retalhos de carne, aparentemente de boa qualidade.

> Rua Andrade Neves (sentido sul-norte)

Qd 86. General Telles – Tiradentes

Qd 87. Tiradentes – Lobo da Costa

- 54. Restaurante e Padaria Molon (R)  
Qd 88. Lobo da Costa – Marechal Floriano Peixoto  
Qd 89. Marechal Floriano Peixoto – 7 de Setembro  
Qd 90. 7 de Setembro – General Neto
- 55. Mini Calzone (E)  
Qd 91. General Neto – Voluntários da Pátria  
Qd 92. Voluntários da Pátria – Dr. Cassiano  
Qd 93. Dr. Cassiano – Major Cícero de Góes Monteiro
- 56. Restaurante, Padaria e Pizzaria Vila Real (R)  
Qd 94. Major Cícero de Góes Monteiro – Senador Mendonça
- 57. Refugio do Açaí (crepes e tapiocas) (L)  
Qd 95. Senador Mendonça – General Argolo  
Qd 96. General Argolo – Avenida Bento Gonçalves
- 58. Bar do Nenê (B)
- 59. Padaria Avenida (Pa)
  
- > 76. Galeria Antunes Maciel (acesso pela Gonçalves Chaves ou Félix Xavier da Cunha)
- 60. Cafeteria Kaldidi (C)
  
- > 77. Galeria Firenze (acesso pela Padre Anchieta ou Félix Xavier da Cunha)
- 61. Cafeteria Art Café (C)
  
- > 78. Galeria Zabaleta (acesso pela Anchieta ou Félix Xavier da Cunha)
- 62. Cantinho do Gordo (L)
  
- > 79. Galeria Malcon (acesso pela XV de Novembro ou Andrade Neves)
- 63. Feira Café (C)
  
- > 80. Galeria Central (acesso pela XV de Novembro ou Andrade Neves)
  
- > 81. Galeria Satte Alam (acesso pela Andrade Neves ou 7 de Setembro)

> 82. Mercado Central

- 64. Pastelaria e Lancheria Paiol (torre) (L)
- 65. Sal, Sabor e Brasa (torre) (R)
- 66. Restaurante Praça 7 (torre) (R)
- 67. Restaurante Cavalo Branco (torre) (R)
- 68. Lancheria Falkem (L)
- 69. Restaurante Sabor e Arte (R)
- 70. Restaurante La Invernada (R)
- 71. Restaurante Serginho (R)
- 72. Aquárius Carnes e Derivados (A): Encontrado charque de produção artesanal exposto em mantas penduradas (R\$ 40/kg). Oferece também charque de ovelha (R\$ 45/kg).

> 83. Praça Coronel Pedro Osório

- 73. Teia restaurante (E)
- 74. Café do Gerber (C)

Descrição do perfil dos estabelecimentos gastronômicos encontrados no roteiro turístico “Centro Histórico”.

Pizzaria = 7

Padaria = 3

Fruteira/conveniência = 6

Restaurante tradicional = 23

Hamburgueria/lanchonete = 14

Cafeteria = 9

Açougue = 3

Bar = 3

Restaurante especializado = 6 (árabe, chinês, japonês, natural, galeteria)

De um total de 74 estabelecimentos pontuados foram desconsiderados os restaurantes especializados por conterem cardápio específico, ficando então, 68 pontos comerciais onde poderia estar se fazendo uso do charque.

Dos 68 pontos analisados, somente os 3 açougues ofertavam charque, sendo que no açougue Minuano era um produto industrial, vindo de fora do estado e qualidade contestável.

## **APÊNDICE B – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 1 - ESTER GUTIERREZ**

Data: 11 de fevereiro de 2021

### **Participantes**

P1: André Santos

P2: Ester Gutierrez

### **Legenda**

Pausa ou interrupção: ....

Palavra ou trecho ininteligível: **(inint)**

Incerteza da palavra transcrita/ouvida: **(Palavra)**

Início

[00:00:06] **P1**

Bom, então boa tarde

[00:00:07] **P2**

Boa tarde.

[00:00:12] **P1**

Eu sou André Luiz Machado dos Santos, hoje é dia 11 de fevereiro de 2021 às 16h12. Eu vou iniciar a minha entrevista com a arquiteta e professora da Universidade federal de Pelotas, que já está aposentada Ester Gutierrez, tem mestrado e doutorado em história na Universidade Católica do Rio Grande do Sul. A entrevista é de uso exclusivo para dissertação de mestrado que eu realizo no programa de pós-graduação em Turismo e hospitalidade da UCS na Universidade de Caxias do Sul. Intitulada: O charque e sua presença histórica e cultural em Pelotas Rio grande do Sul possibilidades para o turismo. Então obrigado Ester pela disponibilidade. Nós vamos começar pela parte histórica.

Você como historiadora, considera que o charque foi realmente importante para formação de Pelotas?

[00:01:34] **P2**

Ele foi fundamental, ela começou pela produção charqueadora pra depois

então ser instalada a freguesia, a vila e a cidade. Se não tivesse aqui as charqueadas não se teria esse povoamento. E isso foi uma coisa que já foi pensada pelo império Português, não é, na época quando estavam fazendo os marcos de delimitação entre o que seria português e o que seria espanhol. Então tinha aquelas comissões com arquitetos militares, e esses arquitetos militares já foram indicando a coroa Portuguesa da riqueza do gado que tinha ficado aqui da Antiga vacaria do mar, não é, porque devido aos ataques de bandeirantes e (encomideros)[00:02:28] espanhóis, as missões jesuítas, os jesuítas e os guaranis se mudaram para o noroeste no Rio Grande do Sul e mais a Argentina e Paraguai. E ficou o gado aqui que devido as condições físicas, as grandes aguadas, a grama, tudo isso se multiplicou e começou também aquele período da courama, que tinha aqueles empreendimentos que vinham para tirar apenas o couro dos animais. Então eles vendo tudo isso, eles já vão informar a coroa e fazendo esse projeto, e pensando esse projeto do local de produção salgada. Então não foi uma coisa assim, se tu pegar e tipografia pelotense vai dizer o Pinto Martins veio lá o Ceará e pa,pá,pa,pá ... e instauro a primeira indústria e daí tá, todas as indústrias se implantaram aqui, indústria até não é o termo adequado para falar disso porque uma manufatura, uma fábrica no máximo, nós não temos o sistema industrial, como nós vamos ter com o frio, com outros frigoríficos, mas essas fabricas se implantavam a partir dessas ideias, desses arquitetos militares portugueses que viam essa riqueza né do gado aqui presente.

[00:04:10] **P1**

Então já foi uma coisa planejada

[00:04:11] **P2**

E também por exemplo, pelo tratado de santa Idelfonso existiam os campos neutrais , que era aquele espaço onde não poderia ser ocupado nem pelos portugueses, nem pelos espanhóis não é, então tinha aquela faixa que chamam até hoje campos neutrais, mais como...

[00:04:30] **P1**

Seria aquela região do Taim ali mais ou menos, né?

[00:04:33] **P2**

É, ali na parte do Taim

[00:04:36] **P2**

O limite português seria o Piratini, do Piratini pra cima seria português. Vem essa faixa e do Chuí pra baixo seria então espanhol. Então esses eram os campos neutrais bem aonde estavam essas manadas. E nós temos que nos dar conta desse espaço físico porque ele é um encerra natura entre o mar o oceano atlântico e aquele colar de lagoas que tem, tem a Mirim, tem a dos patos, tem a mangueira, tem a (inint)[00:05:11] uma série de lagoas que fazem um encerra natural, onde o gado então com muita água, muita grama se proliferou cresceu muito, e daí essas investidas nesses campos neutrais.

[00:05:38] **P1**

E me diz uma coisa Ester, a gente pode considerar que a cidade surgiu por causa das charqueadas você acha que sim?

[00:05:38] **P2**

Sim, assim olha aqui... 1780... 1789 foi em noventa, oitenta por aí. Houve umas doações de dezenove datas de terra, do encontro do São Gonçalo com o arroio Pelotas, São Gonçalo a gente sabe que é a ligação natural né entre a lagoa dos patos e a lagoa Mirim, chegando na lagoa dos patos se tem acesso ao Atlântico. Então é uma posição estratégica e ali foram... nesse encontro, foram doadas dezenove datas de terra, que são extensões de mais ou menos 400 metros de largura por 700 de profundidade. Essas dezenove datas de terras ao longo então do século XIX elas foram sempre subdivididas longitudinalmente, pra ter sempre acesso a água ou canal ou ao arroio Pelotas. E ai que se implantaram, pelo menos eu pude calcular esses espaço mais ou menos uma trinta charqueadas onde não tinham espaço de criação.

[00:07:06] **P2**

Isso que tem que se dar conta, que ali não se criava só se matava.

[00:07:10] **P1**

Se criava nas estancias.

[00:07:12] **P2**

Se criava nas estancias. E esse comércio, então é que fez com que também houvesse a povoação. Porque o pessoal vinha lá das suas querências, suas estancias uma vez por ano no período da safra.

[00:07:31] **P1**

Que era na região da Tablada né?

[00:07:32] **P2**

Ali era a comercialização. Só em 1821 que foi implantada a tablada, a tablada vem de tablado espanhol tábua, que é terreno plano então onde ficavam essas tropas e ali então elas comercializavam, mas 1821 a gente já tinha a freguesia. A vila é de trinta e dois, a cidade trinta e cinco e a freguesia que seria a vila a de doze-1812. E os charqueadores tinham que ir no período exatamente da quaresma, que era o final da matança, pros seus serviços religiosos que só tinha em Rio grande. Então eles pedem a construção de uma capela e a maioria das cidades brasileiras foram implantadas através de capelas, que é uma capela, uma pequena igreja, e o casario na volta, e um cemitério nos fundos e uma praça na frente da igreja. Assim foram implantadas noventa e tantas por cento das cidades brasileiras no período colonial e também no período imperial, não é então, e era uma iniciativa de particulares. A gente também tem que se dar conta que nesse período o governo colonial e a igreja católica inclusive no império não tinham uma divisão, hoje nós temos a república que deviria ser um estado laico.

[00:09:15] **P2**

Né, por exemplo nas repartições públicas não poderia ter o Jesus Cristo lá pendurado, e tem. Pra gente ver a força que era, e qual era digamos assim, o critério da igreja pra dizer que ali podia assentar então esse pequeno templo, essa pequena capela? Era que tivesse gente, que tivesse dinheiro pra construir a igreja, a casa do padre e manter o padre. Esse era o critério. Então esses charqueadores pedem, e em 1812, que é implantada a freguesia de São Francisco de Paula. E a freguesia é isso “é a capela com o casario na volta”. Interessava muito esses proprietários porque transformar terras rurais em terras urbanas sempre foi e é um bom negócio, então isso também dava assim uma mexida entre os proprietários de terra. A freguesia não tinha autonomia administrativa, ainda assim, ficou em 1812, pertencendo à vila de Rio Grande.

[00:10:33] **P1**

Essa presença do charque foi muito forte durante todo o século XIX, pode-se dizer assim?

[00:10:44] **P2**

Eu diria até bem no início ali do século XX, também porque a gente os frigoríficos em 1917 não é, junto a Pimentel frigorífico rio grande, depois foi o Anglo, onde hoje é sede da reitoria da UFPEL, antes ali era a charqueada do... ah, me foi o nome dele, que a casa dele era onde hoje é o comercial... - Felisberto Gonçalves Braga.

[00:11:12] **P2**

Então eles construíram esse prédio que a gente conhece hoje, em cima dos galpões da charqueada do Felisberto Gonçalves Braga.

[00:11:25] **P1**

E me diz uma coisa Ester, você como historiadora tá, você sente...

[00:11:30] **P2**

Eu vou, eu vou fazer um esclarecimento eu não sou historiadora.

[00:11:31] **P1**

Arquiteta

[00:11:32] **P2**

Porque no Brasil quem historiador é aquele que faz a graduação em história... minha graduação é em Arquitetura e Urbanismo. Porém a minha pós-graduação tanto o mestrado quanto o doutorado é em história na PUC como tu dissesse.

[00:11:51] **P1**

Uhum-uhum, então como Arquiteta, como arquiteta com mestrado em história né.

[00:11:56] **P2**

É isso, porque eu sempre dei aula de história da arquitetura da cidade, então o que me qualificou muito, foi muito bom eu ter esse método né da história pra trabalhar que não é o mesmo métodos que os arquitetos usam pra trabalhar, eu acho que acrescentou muito, os historiadores também gostaram de trabalhar-gostam de trabalhar conosco arquitetos e urbanistas, porque nós trabalhamos com uma fonte que eles tem uma certa dificuldade que são mapas, plantas essas coisas iconográficas, então por exemplo, esse essa dissertação de mestrado meu charqueadas e olarias que é o que eu to falando

do conteúdo hoje eu pude juntar essa questão dos mapas e dos documentos escritos e confeccionar um mapa de como era.

[00:12:48] **P1**

Foi uma excelente trabalho, eu já li três vezes ta aqui... é o meu livro de cabeceira hoje.

[00:12:56] **P2**

É porque juntaram não é, as duas metodologias assim eu pude trabalhar com isso porque eu tive acesso a esse conhecimento. Por um lado, pelos arquitetos urbanistas, pelo outro é pelos historiadores que me deu mais uma precisão científica, porque arquiteto não é cientista, arquiteto é arte-técnica.

[00:13:23] **P1**

Então com todas vamos dizer assim, com todas essas baga...

[00:13:24] **P2**

É, e outra coisa e agora eu não posso de ser tratada de historiadora porque eu não tenho graduação em história.

[00:13:31] **P1**

Tá, então vamos reformular.

[00:13:32] **P2**

Na história eu entro pela porta do lado, dos fundos, mas não pela porta da frente.

[00:13:40] **P1**

Então vou reformular. Com toda essa bagagem cultural que você adquiriu aí ao longo desse tempo. Você sente o charque presente na cidade de Pelotas hoje?

[00:13:50] **P2**

Não, vou te dizer que não sinto, não sinto tanto que o charque que se come na minha casa é o charque que o meu marido faz, em casa assim de maneira bem doméstica bem caseira...

[00:14:03] **P1**

E vocês conhecem outras... outras receitas?

[00:14:07] **P2**

Eu não vou ao mercado comprar um charque, eu não vou no super ou na venda da esquina e compro um charque porque não tem, tu sabes disso.

[00:14:13] P1

Aham.

[00:14:15] P2

Não tem, foi uma técnica que praticamente se foi, não é.

[00:14:19] P1

E na infância do...

[00:14:21] P2

Até porque os produtos frios, congelados e enlatados tudo isso substituiu o produto salgado.

[00:14:30] P1

Pois é, mas eu morei lá em Salvador e lá a ainda se come muito charque, eu fiquei muito impressionado.

[00:14:43] P2

Carne de sol, né?

[00:14:44] P1

É, fiquei bastante

[00:14:47] P2

Se come mais no Nordeste é a carne de sol.

[00:14:52] P2

Que o método de fabricação é diferente né...

[00:14:54] P1

É.

[00:14:5] P2

... E a carne de sol ela é suculenta, o charque não.

[00:14:58] P1

É, é eu acho que no litoral a gente enxerga mais a carne de sol lá, principalmente nas capitais, que as capitais se situam no litoral né. No interior lá no sertão, é mais charque, eu acho que é porque eu acho que o processo do charque tem mais sal e eu acho que preserva por mais tempo a carne. No interior a pouco tempo do Nordeste ainda não, tem cidades que não tinham energia elétrica ainda em muitos vilarejos. Então ainda tem muito a cultura de se consumir o charque lá, fiquei bastante

impressionado com os volumes. Aqui em Pelotas, as famílias nunca tiveram esse hábito?

[00:15:42] **P2**

Que eu saiba não.

[00:15:43] **P1**

Não?

[00:15:46] **P2**

Não.

[00:15:48] **P1**

Se produzia era pra se vender mesmo?

[00:15:51] **P2**

É. Não, eu acho que na mesa deveria ter porque o charque foi, sempre foi comida de escravo e de marinheiro porque ela dura, então podia levar nos navios, era até de fácil conservação. Agora a cidade também teve muitos frigoríficos.

[00:16:12] **P1**

Tá, mas essa- essa ausência do charque na cidade, tem alguma coisa específica que você acha que leve a isso ou não? Porque se ele tem essa carga vamos dizer assim, tem uma carga histórica bem interessante. Por que que ele não se está presente na cidade hoje?

[00:16:37] **P2**

A resposta não tenho pra te dar. Eu acho que deve ser várias respostas, mas uma delas eu acho que a presença dos frigoríficos, que começou a apresentar o produto mais contemporâneo.

[00:16:53] **P1**

Uhum.

[00:16:54] **P2**

Porque eu não sei quantos frigoríficos, mas uma meia dúzia de frigoríficos já teve na cidade.

[00:16:58] **P1**

Tá. E você tem contato com pessoas que visitam a cidade...

[00:17:06] **P2**

É, eu agora não né com toda essa loucura, mas sim. Eu tenho, dentro do

currículo...

[00:17:13] **P1**

E as pessoas, essas pessoas perguntavam sobre o charque?

[00:17:16] **P2**

Assim ó, eu recebi muita gente assim professor, estudante, porque dentro do currículo da arquitetura e do urbanismo tem uma atividade curricular que é a visita a sítios, valor histórico, patrimonial e também obras contemporâneas, modernas. Então o canteiro de obras, então nós temos essa prática. Então muitas vezes, em muitas escolas, não é, de arquitetura e urbanismo eu recebi, pra fazer a visita na charqueada, fazer visita no centro da cidade, as vezes quando vinham professores de fora também, professor é estrangeiro, professores brasileiros sempre que tem esse contato muitas, muitas vezes eu fui chamada pra acompanhar e guiar essas pessoas em passeios em visitas pela cidade. Eu também tive nas minhas disciplinas eu fazia as visitas, fora das disciplinas também fazia no caso da UFPel, e também teve um curso é pra operários da construção que foi muito interessante, que o IF-Sul ofereceu que era pra restauradores, então eles eram pedreiros na sua maioria. E eu fiz uma visita guiada não tem nada a ver com charque isso.

[00:16:51] **P1**

Mas esses turistas quando alguns deles vem a Pelotas eles pediam pra conhecer as charqueadas?

[00:18:58] **P2**

As charqueadas já tem aquele roteiro que é a São João, a Santa Rita que depois essa outra do... que eles chamam do... Essa outra charqueada aí que foi do barão do Arroio Grande. Também eles tinham essas visitas que são visitas de barco. Porque pra gente sentir as charqueadas como elas são sempre na beira d'água, não é, tu tem que fazer o percurso por água. Senão tu não sente por terra, não vai sentir que é uma do lado da outra, entende? Então por água é que tu percebes que que foi esse sítio charqueador. Com trinta charqueadas, dois mil escravos, trabalhadores escravizados, tudo isso tu vai perceber na visita de barco. Agora o charque não se encontra, essas pessoas com quem eu tive contato não são turista- turista é pessoal mais especializado vamos dizer assim, são arquitetos urbanista, também de outras escolas de

história, de vez enquanto eu fiz visitas com eles é... Não me perguntavam onde se compra charque, agora onde se compra doces, sim. Então no caso da visita ao centro da cidade e de ser gente de fora da cidade sempre ia numa confeitaria, num local assim.

[00:20:34] P1

Tu acha que as práticas culinárias ou a gastronomia elas tem potencial pra atrair turista?

[00:20:42] P2

Eu acho que tem.

[00:20:43] P1

Acha...

[00:20:45] P2

Agora eu acho que tem que revitalizar isso.

[00:20:50] P1

Então o charque ele poderia, ele poderia vir ser um atrativo gastronômico?

[00:20:55] P2

Acho com toda certeza, com toda certeza, mas tem que revitalizar toda essa cultura, todos esses processos eles estão esquecidos, tão abandonados.

[00:21:06] P1

É.

[00:21:07] P2

Mas sim, acho que tem. Agora tem esse lado aí vegetariano-vegano do mundo, também esse é um movimento que tá forte.

[00:21:22] P1

Uhum.

[00:21:22] P2

Agora aqui é os carnívoros, eu por exemplo sou carnívora, eu posso ser vegana por muito tempo, eu posso ser vegetariana por um tempo, mas tem um dia que eu vou ter que comer uma costela, uma carne. É uma coisa que não resisto que é da cultura aqui da fronteira, então pra nós que é da nossa cultura a carne n.

**[00:21:44] P1**

E hoje na sua família só o arroz de carreteiro que se faz com charque ou tem mais alguma preparação?

**[00:21:50] P2**

Ah, se faz escondidinho

**[00:21:53] P1**

Uhum.

**[00:21:55] P2**

É, se faz.

**[00:21:57] P1**

Eu lembro da... eu lembro na minha família do roupa velha, aquele charque desfiado.

**[00:22:03] P2**

Desfiado com farinha também, mas aqui em casa é raro é mais carreteiro e escondidinho com abóbora.

**[00:22:13] P1**

Uhum. Então encerrando aqui a nossa última pergunta. Você acredita que sim ou não que o charque existe esse potencial dentro do produto pra ele ser explorado pelo setor turístico da cidade de Pelotas?

**[00:22:30] P2**

Eu acho que sim.

**[00:22:32] P1**

É. O que você vê mais como potencial no charque vamos dizer assim, a parte histórica, a parte arquitetônica, a cultura. O que você vê mais como potencial nele, Ester?

**[00:22:48] P2**

Não, eu acho que tá tudo ligado aí, tudo. Porque assim, até o início do século XX tudo que se construiu de cidade, de arquitetura tá ligado ao charque. Porque era vamos dizer assim o produto econômico dominante. Nós temos que ver também que a (cultura) [00:23:09] da carne continua, porque nós vamos ter o final dos frigoríficos na década de 70, no final do século XX. Então a cultura da carne ela continua, ela não tá fora, mas a partir daí, do fim dos frigoríficos ai eu acho que se perde um pouco essa cultura como trabalho da carne. Não que

se parou de comer carne... eu digo dos grandes frigoríficos, porque ainda existe muitos frigoríficos na cidade, nós temos. Então essas culturas da carne ela continua...

[00:23:45] P1

... Ela é muito forte.

[00:23:47] P2

...Só que a metodologia do preparo da carne, mudou. Mas eu acho que todos os fatores assim, nós temos um potencial gastronômico muito grande na cidade. Que se perdeu também com as fabricas de conservas. As (latas de pêssego, latas de goiaba) [00:4:09] de figo não, figo cristalizado, essas coisas... ainda se tem, mas está (inint) [00:24:18], o que mantém são os doces portugueses, e os doces colônias também estão perdendo espaço. Eu tive uma orientação sobre as fabricas de conserva de pêssego na cidade, nós tínhamos sessenta e tantas. Tô falando então desse geral da gastronomia, que se nós pensarmos que temos uma agricultura que tem frutas, legumes, que tem verduras, a cidade oferece isso, oferece carne, doce...Todo esse potencial gastronômico a gente tem. E charque a gente teria de resgatar até como um carro chefe, (inint)[00:25:03, não vai ser porque o doce tá super estabelecido, mas como complemento.

[00:25:10] P1

Como origem disso. Como origem talvez.

[00:25:11] P2

Como origem disso.

[00:25:15] P1

Então tá Ester...

[00:25:11] P2

É, porque até então a agricultura, a gente vai ter em meados do século XIX, quando então são dadas as datas de mato na Serra dos Tapes, que vão ser vendidas para os imigrantes. Então a gente tem esse outro lado ai da gastronomia, eu diria.

[00:25:34] P1

Então tá, eu vou parar aqui nossa entrevista e eu já volto aqui pra me despedir de ti.

## **APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 2 – WAGNER HALMENSCHLAGER**

Data: 15 de fevereiro de 2021

### **Participantes**

P1: André Santos

P2: Wagner

### **Legenda**

Pausa ou interrupção: ....

Palavra ou trecho ininteligível: **(inint)**

Incerteza da palavra transcrita/ouvida: **(Palavra)**

Início

[00:0:13] **P1**

Boa tarde, Wagner.

[00:00:14] **P2**

Opa, como é que tá André? Boa tarde, tudo bem.

[00:00:16] **P1**

Então hoje é dia 15 de fevereiro de 2021, as 4h20 minutos mais ou menos eu André Luiz Machado vou realizar a entrevista com o professor Wagner, que tem graduação em Gastronomia pela Universidade do Vale do Rio dos sinos e mestrado em nutrição de alimentos pela Universidade Federal de Pelotas. Hoje, atualmente encontra-se como professor do curso tecnólogo em Gastronomia da UFPel.

[00:00:54] **P2**

Exatamente.

[00:00:55] **P1**

Quer acrescentar alguma coisa?

[00:01:02] **P2**

É, professor de gastronomia temporariamente afastado pra cursar o doutorado,

então com o doutoramento em curso em memória e patrimônio, com previsão de término agora em 2022, não pera ai, 2020... em 2024.

[00:01:18] **P1**

Maravilha que bom. Então Wagner vou começar te fazendo, agora vou começar a entrevista. Então você não é de Pelotas né, está aqui a quanto tempo?

[00:01:29] **P2**

Eu sou natural de Porto Alegre, me mudei pra Pelotas foi final de 2010 início de 2011, fiz o concurso pra professor temporário pra UFPel, pro curso de Gastronomia o qual fui agraciado consegui passar na prova e em 2013 refiz o concurso e ai sim com a vaga de efetivo, concorrendo a vaga de efetivo. Então foram dois concursos em 2013 então iniciei a minha de docente efetivo dentro da universidade.

[00:02:02] **P1**

Então, eu não sei se tu já te ambientasse um pouquinho com a história da cidade, mas eu começo te perguntando: Se você considera que o charque é importante na formação da cidade de Pelotas?

[00:02:13] **P2**

Olha, confesso assim que conhecia muito pouco da história da cidade antes de vir pra cá né, obviamente que até aí com o passar do tempo a gente acaba tentando se inteirar um pouco mais dos assuntos, das coisas que ocorrem aqui na região e muito também por conta da disciplina de cozinha brasileira, então sim a gente acaba fazendo um levantamento panorâmico pra entender um pouco mais da localidade. E as Charqueadas são muito importantes no recorte da cidade uma vez que elas têm ainda um apelo turístico, mas é engraçado que é só única e exclusivamente o espaço o ambiente, porquê o charque é realmente algo que a gente não vê com certa facilidade. E a gente sabe que nos tempos áureos do período das Charqueadas 80% do charque produzido no Brasil inteiro era daqui de Pelotas né. Incrível um produto assim de suma importância desaparecer do mapa, então isso é o que é mais impactante assim, claro que de certa forma o charque era produzido pra ser deslocado daqui, mas obviamente quem vinha aqui consumia também parte desse

produto sejam as partes menos nobre enfim, mas se consumia e hoje é muito difícil de se achar dentro da cultura da cidade esse consumo do prato.

[00:03:44] **P1**

Tu acha que tem algum motivo especial pra essa ausência do charque assim no cotidiano da cidade?

[00:03:51] **P2**

Cara, teorias das conspiração... Eu até penso um pouco de tudo assim primeiro que o charque ele é um produto que requer uma certa habilidade pra trabalhar, então ele requer um no hall específico de técnicas desde a sua produção até lá a sua utilização. Então bem ou mal o carreteiro de charque o prato digamos assim mais comum para a gente aqui ok, não requer certas grandes habilidades técnicas, mas se tu conseguir pegar um charque que muitas vezes é um charque de baixa qualidade, um charque feito com reaproveitamento de peças de carnes do mercado, (de tu ter a)[00:04:34] habilidade de transformar aquilo ali em algo saboroso, gostoso e comestível de alto padrão culinário digamos assim, requer um pouco mais de estudo um pouco mais de profissionalismo. Então eu vejo uma dificuldade muito grande nisso nesse quesito de saber utilizar melhor a matéria prima, então esse é um dos pontos assim que eu penso, que eu vejo. Outra coisa, é que bem ou mal ele requer um certo tempo de preparo e hoje em dia.... claro, agora com a pandemia eu creio que as coisas tendem a mudar um pouquinho, a gente acabou ficando em isolamento em quarentena e acabou se reconectando, acredito assim, com as nossas maneiras de se relacionar consigo mesmo, então tipo a gente acabou fazendo mais refeições em casa, começou a entender um pouco mais, refletir um pouco mais sobre a vida corrida que a gente leva. E eu acho que muito tinha culpa disso também na questão do desaparecimento do charque, por um dia a dia corrido, o cara trabalha de manhã, de tarde oito horas diárias, quarenta horas semanais tu ter tempo ainda de salgar um charque, esse teu tempo de preparo de produção, para depois ainda comer e depois retornar é complicado né. Então assim, acho que reque muita habilidade técnica, preparo prévio, conhecimento tanto teórico quanto pratico pra ti conseguir executar. Então eu acho que esses são alguns dos fatores que acabam influenciando pra que o charque não seja mais presente hoje.

[00:06:14] P1

Você habitualmente conhece vamos dizer assim, tem contato com muitas preparações em que o charque é utilizado ou não?

[00:06:25] P2

Cara, de preparações o que eu faço em casa basicamente, que eu sou um fã adorador eu gosto muito da carne de charque, mas assim, não consigo ver com exceções de alguns movimentos que aí são pontuais para isso, então por exemplo: Será pensado um festival gastronômico onde o produto principal será utilizado o charque, aí existe um esforço coletivo onde a galera demanda esse produto e consegue elaborar. O que eu vejo assim muito em Pelotas...Claro pelotas cresceu muito desde 2010 para cá em termos de gastronomia, quando eu vim pra cá o que a gente tinha de bar funcionando era o Cruz de Malta praticamente e alguns outros. Então esse panorama foi mudando.... Bah! tô falando nomes e nem sei se posso qualquer coisa edita depois, mas o funcionamento do mapa da minha cabeça, então a gente tinha poucos estabelecimentos de gastronomia assim, hoje em dia a gente um mercado maior então a gente lugares que oferecem cerveja artesanal, a gente tem lugares que se preocupam com preparo um pouco diferenciado que até então a gente via... Pelotas ainda tem um pouco dessa cultura de que bar serve o que? Batata frita, polenta frita, croquete, ou alguma carne grelhada numa *parrilla*. Então, o que não deixa de ser preparações básicas e de certas formas preguiçosas, então tu poderia muito bem ter uma petiscaria, algum lugar com pratos mais elaborados e aí a gente pode citar algumas lá de Porto Alegre como referência... onde existe uma preocupação que a gente saí do trivial, então Pelotas está evoluindo, mas ainda não chegou a este patamar. Então o que a gente vê mais mesmo são essas coisas assim... poucas elaborações com outros ingredientes, outros preparos, talvez um pouco por preguiça, talvez um pouco por relutância por não saber se o público tá de fato aberto ou aceita isso. E aí é que eu acho que é importante vir esse tipo de projeto de pesquisa com esse intuito, entender se existe realmente um mercado para isso.

[00:08:33] P1

Que preparação tu gosta de fazer mais em casa com charque?

[00:08:38] **P2**

Cara, eu gosto de cozinhar de tudo, então formado em gastronomia vão perguntar o que que gosta de fazer? Cara não tem né...

[00:08:45] **P1**

Inventa...

[00:08:47] **P2**

...É é sacanagem. Então, eu sou amante da panificação, acho que a panificação é uma das coisas que mais me atrai assim além da cozinha oriental, são duas digamos duas das áreas que eu de preparo com o charque não tenho muito acesso, mas obviamente que eu não vivo só disso, cara então fazer um ravióli com charque ou até mesmo um escondidinho, um carreteiro, esse tipo de preparo adoro tá fazendo. Assim, lembra muito pra mim essa questão de comida caseira, então se eu posso tá fazendo, tá utilizando é de vez em quando rola assim um pizza de charque também né já que... já que a gente tem que fazer né, então sempre tem uma coisinha ou outra.

[00:09:34] **P1**

Então como ingrediente assim, você acha que o charque tem potencial culinário capaz de despertar características sensoriais surpreendentes nas pessoas?

[00:09:48] **P2**

Cara, com certeza sim, sim-sim-sim e sendo bem trabalhado...Claro que eu acho que o processo de produção do charque ainda precisa ser um pouco mais estudado, um pouco mais refinado digamos assim, tecnicamente falando. Mas a gente pode trabalhar com o charque de diversas curas, com diversas partes dos cortes de bovino pra fazer o charque. Então, não precisa ser um charque só de dianteiro, um charque só de traseiro...Claro tem alguns que vão crucificar, mas se eu quiser fazer um filé mignon de charque, um charque de filé mignon posso? Pode, entendeu. Isso está mais envolvido com a técnica do que com a parte do boi específico. Então cara, imagina tu ter um charque de filé mignon, com determinada cura, onde tu vai manter certo aspectos da carne, certos sabores. Então (inint) [00:10:41] um campo muito amplo pra trabalhar, e isso a gente tá falando só de carne bovina, daqui a pouco sei lá (tu inventar) [00:10:51] um charque de carne suína, um charque de peito de ganso sei lá,

então eu acho que a criatividade ela é ilimitada. Claro aí é tentativa e erro fazer técnica, aprimorar técnica então tem o processo todo longo por trás disso, um processo que acho que tem que ser regulamentado porque muitas vezes a gente barra em algumas questões por conta da vigilância sanitária enfim, pelo processo de produção mesmo. Mas aí que tá, eu acho a beleza é essa a gente tem que trabalhar em cima disso e regulamentar, e fazer um produto de qualidade bacana sabe... Aí com certeza ele vai tá agradando o paladar do público sem dúvida alguma.

[00:11:36] **P1**

Perfeito... E me diz uma coisa Wagner, não sei se você não sendo daqui se você recebe ou tem muito contato turistas que vem pra Pelotas, mas de maneira geral, assim na tua opinião as práticas culinárias gastronômicas elas têm poder de atração de turista para as regiões?

[00:11:59] **P2**

Pelotas ele é atrativo turístico já por uma questão gastronômica, o doce basicamente. Então o pessoal vem, quando fala Pelotas já remete diretamente a Fenadoce, cidade do doce, terra do doce. O que é muito, muito hilário porque doce só foi possível a gente ter aqui, através do charque. Então parece meio (disporá) [00:12:21], uma coisa meio irônica, então pôh! O grande responsável por toda essa transformação de Pelotas ser conhecida, inclusive gastronomicamente falando pelos seus doces, tu não vê charque em momento algum citado dentro da história da cidade. Então sim, Pelotas já tem um apelo gastronômico eu acho que isso só viria a complementar; Claro que é um trabalho a longo prazo, não é da noite pro dia que a gente vai ter uma Fenacharque, por exemplo, mas é possível... Por que não? – Então acho que só agregaria a favor da cidade, Pelotas já tá consolidada no doce e eu acho que o doce pode ser um grande impulsionador pra isso, não é?

[00:13:07] **P1**

Tu como um bom professor tu desenvolve a resposta e já vai respondendo outras perguntas (aqui...) [00:13:14]. Porque eu ia te perguntar se o charque poderia ser um atrativo turístico pra Pelotas?

[00:13:21] **P2**

Claro, com certeza. Assim como o doce é e foi muito bem trabalhado e

elaborado, o charque tem total potencial. Obviamente que é como a gente vinha falando, dele deve passar por uma série de etapas, uma série de processos onde a gente consiga chegar ao produto de qualidade, adequado, sanitariamente seguro enfim. Mas cara imagina assim, tu vim pra Pelotas, conhecer a história da cidade saber o charque foi importante e ai aquela cara além de poder saborear os doces de Pelotas, poder levar também sei lá...um charque temperado com ervas não sei o que, embaladinho a vácuo pra sua casa é mais uma coisa, mais um atrativo. Então o cara vai ter ali o produto da onde surgiu o doce e o doce, pra mim é só um complemento pra história, acho que simplesmente foi esquecida.

[00:14:17] **P1**

E a última pergunta então meu professor, já que vocês foi realmente meu professor posso usar essa expressão...

[00:14:24] **P2**

Verdade... verdade.

[00:14:25] **P1**

Então hoje você vê o charque assim como uma ausência ou como uma presença na cidade de Pelotas?

[00:14:30] **P2**

Cara, eu tô estudando (inint)[00:14:34] tem que puxar um pouco a brasa pro meu assado, a gente tem um termo que é muito bacana que é ali da memória e patrimônio que vem da museologia que é “musealidade” ou “patrimonialidade”, então são aquelas coisas que fervilham, são objetos quentes que estão esperando para serem descobertos, esperando para virarem patrimônio e essa é a diferença. Patrimonialidade é aquilo que tem toda uma história, aquilo que tá quente, aquilo que tá fervilhando, tá esperando pra ser reconhecido, esperando pra ser estudado, observado, reconhecido. Enquanto o patrimônio de fato já recebeu a chancela é o produto já patrimonializado em si. Então eu acho que sim, eu acho que o charque é um desse produtos que tá em pleno aquecimento, acho que ele tá berrando ali pedindo socorro assim: óh! Me enxerguem, me patrimonializem pelo amor de Deus. Porque acho que todo mundo sai ganhado com isso, eu acho que esse termo é um termo muito bacana da gente usar existe patrimonialidade dentro do charque. E aí através

daí eu acho que a gente um campo muito bacana pra explorar, seja daí através de um evento gastronômico, seja através de um museu do charque, seja através de sei lá qual for o evento que for proporcionar isso, eu acho que vai ser muito bem visto pelos olhos da sociedade.

[00:16:05] **P1**

Maravilha Wagner. Muito obrigada, queria te agradecer e eu já vi que tu pode me ajudar de repente com meu futuro doutorado quem sabe...que eu acho que vai se desenrolar por aí.

[00:16:06] **P2**

...Estou à disposição. Cara assim ó, como diz a gente é professor ali da UFPel a gente também tá em qualificação, mas as portas elas sempre estão abertas pros nossos egressos, alunos, colegas, porque ali além de professor teu eu fui colega teu também né, então nós somos professores juntos formados em áreas afins porque a gente não tem um programa consolidado dentro do nosso curso, então isso é muito difícil, isso é muito complicado e aí a questão das portas estarem abertas pra isso, pra cada vez a gente conseguir profissionalizar melhor esse profissionais da área da gastronomia a gente conseguir (galgar o nosso espaço)[00:16:56].Então com certeza o que eu puder fazer eu vou tá a disposição, o que eu puder ajudar eu vou tá ajudando pode deixar.

[00:17:04] **P1**

Maravilha. Eu já retorno aqui pra gente se despedir então brigado.

## **APÊNDICE D – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 3 – EDSON SILVA**

Data: 15 de fevereiro de 2021

### **Participantes**

P1: André Santos

P2: Edson Silva

### **Legenda**

Pausa ou interrupção: ....

Palavra ou trecho ininteligível: **(inint)**

Incerteza da palavra transcrita/ouvida: **(Palavra)**

Início

[00:00:08] **P1**

Bom dia. Tudo bem Edson?

[00:00:14] **P2**

Olá, tudo bem.

[00:00:16] **P1**

Hoje as 10h15, do dia 15 de fevereiro de 2021. Eu André Luiz Machado do Santos, vou realizar a entrevista com o senhor Edson Silva, escritor e cozinheiro pelotense. Que escreveu o livro “Das Charqueadas aos fogões”. Eu particularmente... único livro especificamente do charque que eu encontrei aqui em Pelotas. Então Edson, começando a nossa primeira pergunta: Existe mesmo essa paixão pelo charque? De onde ela vem?

[00:00:59] **P2**

Na verdade André, eu desde pequeno nos meus 12 anos, eu comecei a aprender a cozinhar, de gostar, pegar o gosto pela cozinha. Daí pra frente tive uma trajetória muito interessante e acabei quando adulto (inint)[00:01:17]

Retomada a gravação

[00:00:09] **P1**

Então Edson, no livro agora você mesmo comentou a gente tem 60 receitas. Como é que chegou nesse neste número com tantas receitas? Foram tuas, como é que foram?

[00:00:21] **P2**

Tô te ouvindo baixo. O som do celular está muito baixo aqui.

[00:00:33] **P1**

Eu perguntei: No livro são 60 receitas, como é que você chegou nesse número? Tem receitas ali que eu não conheço, são receitas suas, de amigos, como é que chegou nesse número?

[00:00:55] **P2**

...Algumas receitas foram elaboradas por mim e pouquíssimas foi auxiliada por amigos, mas boa parte delas foi elaborada por mim. Inclusive antes de colocá-las no livro as pessoas exigiam, quando eu estava elaborando o livro que eu

executasse, eu digo: Não tudo bem, então eu acabei apresentando pra algumas pessoas, amigos meus, algumas receitas. Foi um festival de charque.

[00:01:24] P1

E Por que o charque, Edson?

[00:01:27] P2

Olha, na verdade porque faz parte da história de Pelotas. Eu senti assim uma necessidade de deixar um registro na parte de culinária da nossa história, eu acho muito importante e pra escrever o livro eu tive um apoio muito importante do José Antônio Mazza Leite, que era o presidente do Museu do Charque, uma pessoa que conhecia bastante. Ele me auxiliou bastante nessa área de elaboração enfim e depois do professor Gilfredo (Henk) [00:02:02], me auxiliou bastante na parte de correção enfim deu algumas ideias, foi fundamental pra mim.

[00:02:10] P1

E essa importância que você falou do charque para a cidade, tem alguma coisa que você destaque nessa contribuição?

[00:02:24] P2

Não te entendi.

[00:02:26] P1

Você falou que o charque foi importante para a história da cidade de Pelotas. Qual teria sido sua maior contribuição?

[00:02:39] P2

Olha, se nós observarmos a parte histórica de Pelotas, a que foi inicial aqui não só em termo de cultura, mas também casarios eu acho muito importante. Claro que por de trás dessa história toda do charque e casarios que estão aí até hoje, arquitetura belíssima um movimento muito rico na nossa região. Por de trás disso aí, eu vejo uma coisa muito sofrida também, foi um período de escravidão que nós vivemos aqui na região, em quase todo o Brasil e no mundo via-se muito a escravidão. E aqui na nossa região foi um período de muita riqueza, mas também de muito sofrimento, muita exploração de mão de

obra, mão de obra escrava. Então isso aí a gente tem que pensar muito bem e não dá para esquecer também, isso é fundamental.

[00:03:40] **P1**

E você acha que o charque pensando nesse fato histórico, ele tá presente na história da cidade hoje? E onde é que você mais sente essa presença?

[00:03:55] **P2**

Olha, eu acredito que o charque tem toda uma história que foi desaparecendo aos poucos, porque no momento que foram terminando as charqueadas... ao longo do tempo foi chegando novas ideias pra Pelotas e região, foi surgindo novas ideias na parte de culinária e eu acredito que essas ideias que chegaram de fora foram aos poucos tomando conta, e as pessoas cada vez mais procuram coisas mais práticas. Se tu observares hoje a nossa região, restaurantes que trabalhavam a la carte hoje vários deles passaram para buffet da balança, restaurantes grandes em Pelotas que passaram a trabalhar com buffet da balança porque o custo hoje já é diferente, a forma como as pessoas estão vendo a parte de culinária, embora seja muito importante, tem um público muito grande ainda que procura realmente a grande qualidade, que vão no restaurante a la carte, mas a grande maioria das pessoas em Pelotas e também de fora de Pelotas, eles procuram coisas mais praticas, mais rápidas ninguém gosta de esperar no restaurante, as pessoas querem comer coisa mais rápida. E com o preço mais acessível, então são todos fatores que influenciam, então vai mudando sem a gente se dar conta... vai mudando os nossos costumes e a nossa cultura.

[00:05:40] **P1**

E me diz uma coisa então, a tua família costuma utilizar o charque na alimentação cotidiana de vocês?

[00:05:51] **P2**

Olha, tu sabes que como eu produzo o charque, as pessoas me pedem muita coisa, muitos cardápios a base de charque porque sabem que eu gosto, que eu procuro elaborar da melhor forma possível, então geralmente as pessoas que convivem comigo me pedem muito a culinária a base do charque. Uma eu acho até que é um pouco tabu, nessa área do charque. É que muitas pessoas têm medo de comer charque por causa do sal. Sabe que o hoje a grande maioria

das pessoas são hipertensas, a hipertensão parece que tomou conta. E eu vejo assim, que na verdade criou-se esse tabu porque as pessoas não conhecem ou não sabem elaborar uma receita com esse produto tão nobre, que é o charque. Então eu acredito que... tu sabes perfeitamente que a gente consegue tirar o sal do charque, que muitas vezes tem que se colocar sal pra não ficar sem gosto. Então é a forma de elaborar o charque, como qualquer outro prato é fundamental o chefe, o cozinheiro do dia a dia, saber aplicar corretamente os condimentos que fazem parte e que enriquecem o prato.

[00:07:21] **P1**

E na família de vocês tem algum prato que seja preferência a base de charque, um mais tradicional de vocês?

[00:07:30] **P2**

Não te entendi, André.

[00:07:31] **P1**

Se tem na família de vocês algum prato que seja tradicional, que seja feito mais rotineiramente?

[00:07:44] **P2**

Olha, o mais tradicional que o pessoal pede mais, até porque não conhece muitas vezes é o carreteiro de charque . Mas no momento que eu apresento, por exemplo, o strogonoff de charque, em todos os lugares que eu fiz o strogonoff de charque as pessoas se apaixonaram, dizem: “Bah, nunca imaginei que pudesse fazer strogonoff de charque”. Ai, em outro dia, eu fiz um sovaco de cobra, o pessoal achou estranhíssimo o nome, então são variedades tão grandes que dá para fazer, que as pessoas não conhecem e no momento que conhecem o prato novo que a gente apresenta as pessoas se apaixonam e dizem “bah, mas dá pra fazer”. Outro dia fiz um charque na moranga, ficou espetacular e as pessoas “bah, mas eu achava que só fazia carreteiro”. Não, se faz várias coisas.

[00:08:38] **P1**

Não sei se na sua rotina você tem algum contato com turistas que vem a pelotas, mas você acha que o turismo culinário pode atrair turistas pra cidade?

[00:08:54] **P2**

Com certeza, não tenho dúvida disso. Porque se tu observares, a gente que

viaja as vezes. Tu vais na Bahia, logo tu sai daqui pensando “no mínimo eu vou ter que comer um acarajé” e assim por diante...Se a for a São Lourenço, se for no inverno tu pensa comer um caldo lourenciano e assim por diante, só pra citar. Aí tu vai ver lá, a moqueca capixaba, então, assim por diante. Então eu acho que aqui em Pelotas, nós estamos até pecando um pouco. Eu acho que os restaurantes tinham que ter alguma coisa, pode ser o arroz carreteiro, pode ser, com certeza. O turista chega em Pelotas, um grupo de turistas, imagina só: Aonde é que eu vou levar pra comer uma comida típica? Sabe um arroz de carreteiro, ou sei lá, o prato que for. Não tem, lamentavelmente não tem. Eu não conheço restaurante assim, olha eu quero levar um turista pra comer um prato a base de charque. Se for um churrasco, se for uma massa, a gente já mais ou menos já sabe onde levar. Antigamente nós tínhamos aqui um restaurante que trabalhava muito com peixe, então é uma referência, é uma marca aquilo ali. Agora no charque não tem. E eu acredito que é um espaço maravilhoso para os restaurantes. No dia a dia eu não acredito muito, agora com a criatividade com certeza abriríamos espaço pra esse produto que eu acredito que é muito nobre.

[00:10:40] **P1**

Então pelo que você esta me dizendo, o charque poderia vir a ser um atrativo turístico pra Pelotas?

[00:10:51] **P2**

Com certeza. Eu acho que nós estamos perdendo tempo em ainda não ter feito alguma coisa com essa marca que nós temos aqui. Esquecer uma questão de escravidão, de sofrimento, esquecer isso aí, mas é produzir algo saboroso que identifique a nossa cultura, entende? E eu acho que basta começar. Fazer uma coisa bem elaborada, bem apresentada e mostrar pro turista, eu acho que um dos caminhos é fazer inicialmente e mostrar pra imprensa. Esse pessoal que são os tambores da percussão, mostrar para pessoas influentes que é possível. Pegar esse pessoal que trabalha com turismo, em Pelotas e até fora de Pelotas pra quando passar por aqui dizer: “Óh, tem que ir lá no restaurante do André. Lá tem um prato a base de charque, vocês têm que experimentar”.

[00:11:56] **P1**

Então o charque pelo que você está me dizendo, tem essa história. E na

gastronomia? Você vê o charque como uma presença ou como uma ausência na cidade?

[00:12:19] **P2**

Eu vejo como uma ausência. E eu acredito que nós temos que com urgência pensar alguma coisa nesta área. Com certeza.

[00:12:31] **P1**

Está bem Edson, então eu te agradeço, muito obrigado aí pelo teu tempo. Realmente vai ser muito importante pra essa nossa pesquisa e vamos ver se em breve a gente pode voltar a conversar. Valeu, obrigado.

[00:12:49] **P2**

Perfeito, grande abraço.

## **APENDICE E – TRANSCRIÇÃO DA ENTREVISTA 4 – GILMAR BAZANELLA**

Data: 9 de março de 2021

### **Participantes**

P1: André Santos

P2: Gilmar Bazanella

### **Legenda**

Pausa ou interrupção: ....

Palavra ou trecho ininteligível: **(inint)**

Incerteza da palavra transcrita/ouvida: **(Palavra)**

Início

[00:00:11] **P1**

Bom dia então...

[00:00:16] **P2**

Bom dia, André.

[00:00:17] **P1**

Hoje nós estamos aqui... hoje dia 9 de março de 2021, eu André Luiz Machado dos Santos com o entrevistado o secretário de desenvolvimento turismo e inovação da cidade de Pelotas o senhor Gilmar Bazanella, para a realização de uma entrevista que será utilizada na minha dissertação de mestrado que estou realizando no programa de pós-graduação em Turismo e Hospitalidade

na UCS – Universidade de Caxias do Sul, sobre o título “O charque e sua presença histórica cultural e gastronômica em Pelotas Rio Grande do Sul: possibilidades Para o turismo”. Bom, então dada essa pequena introdução senhor secretario eu começo com a seguinte pergunta: O senhor considera que o charque foi importante para a formação da cidade de Pelotas? Se sim, onde é que o senhor enxerga essa contribuição?

[00:01:24] **P2**

Sim, a contribuição quando o charque estar em alta comercialização no mundo, Pelotas por esse uma das cidades que mais teve produção de charque conseguiu se desenvolver economicamente e culturalmente. Primeiro economicamente porque ela conseguiu os resultados advindos da comercialização do charque, ela pode proporcionar antes de outras regiões que os seus filhos pudessem participar de formação fora do Brasil buscando o conhecimento e com isso o advento dos filhos saírem pra estudar, de voltar trouxeram a cultura de boa parte do mundo, que hoje se reflete no nosso patrimônio histórico, na questão da alimentação gastronomia que nós somos muito ecléticos por conta disso e também na formação cultural da pessoas. Através dos recursos advindos do charque a gente conseguiu construir os empresários da época teatros, grandes casarões, o sistema financeiro que foi construído a partir disso o banco Pelotense, então essas foram as contribuições no meu entendimento. E que... não me espichando muito na pergunta, por outro lado a gente se perdeu um por conta dessa fartura que nós tínhamos na época e demoramos tempo pra achar novos caminhos, talvez se a gente tivesse diversificado quando ainda as famílias estavam capitalizada a nossa cidade poderia ser um polo de desenvolvimento econômico e cultural como continua sendo, muito grande.

[00:03:58] **P1**

E me diga uma coisa... considerando essa questão toda histórica, hoje o senhor considera o charque uma presença ou uma ausência na cidade de Pelotas?

[00:04:15] P2

Ele tem uma presença mais institucional eu diria, a gente sempre é lembrado como a cidade do charque, como sendo o início né, mas como um produto de gastronomia ele tá muito longe de ser uma especiaria assim de consumo ou de estar inserido nos hábitos alimentares da nossa gente. Isso no meu entendimento né André por conta de várias questões, uma delas tem a ver com a questão da essência, dos preconceitos e tudo mais, da forma como eram feitas as charqueadas que por vezes ao seu tempo não respeitavam muito a questão do o meio ambiente, também tinha a questão do uso da mão de obra. Que a gente nunca pode avaliar o passado ou querer fazer julgamento do passado com um olhar presente. A gente corre o risco de nossos tataranetos dizerem “isso não eram gente, eram alguma coisa de outro mundo né”. E também tem uma questão por exemplo: Se a gente olhar para a essência do charque, por que que ele foi produzido? Porque precisava ter alimento, manter os alimentos e tal e era uma forma de conservação dos alimentos. Hoje por exemplo um frigorífico mata a carne, embala, faz vários cortes diferentes e tem uma cadeia de distribuição muito farta e tem as questões também que pode comprar muita carne e congelar e tudo mais. Tem essas questões do uso por exemplo, eles não produziam o charque porque era bom comer o charque, é porquê era uma forma de conservação deste produto pra poder fazer a comercialização. Agora, eu tenho assim que como por exemplo, uma cidade como a nossa ela se perdeu um pouco no tempo. Nós poderíamos... deveríamos ter mantido essa tradição assim como a partir do charque entrou o doce de origem africana ou portuguesa e tal, que também são importantes para o nosso desenvolvimento econômico e turístico. A gente deveria ter preservado mais essas raízes e poderia ter desenvolvido uma cadeia de alimentação a partir do charque de mais qualidade, nós fomos na contramão ao invés de melhorarmos a qualidade, a gente sempre procurou... deixou de lado a questão da qualidade tanto que hoje até tá se falando um pouquinho mais, mas há alguns anos atrás sei lá 15...20 anos atrás era difícil tu achar uma peça de carne de um corte especial de forma de charque. O charque era subproduto de alguma coisa e isso denegriu e manchou a imagem do produto no mercado como um todo. E também, acho que tem que entra rum pouco na questão da

academia... E muito particularmente a nossa que tem pouca preocupação em desenvolver por exemplo alguma coisa nessa área, hoje parece que tá se reestabelecendo isso de poder contribuir no sentido de que a gente pudesse preparar bons pratos a partir desse produto histórico, vamos dizer assim né.

[00:08:35] **P1**

Pois é, então entrando um pouquinho pra culinária... o senhor, a sua família ou o senhor conhece algumas pessoas que tem hábito de utilizar o charque hoje na  
alimentação?

[00:08:50] **P2**

É, conheço algumas pessoas. Não é um número muito grande, hoje a gente vê os nossos restaurantes fazendo uma tentativa de incluir alguns pratos de charque, mas estamos longe... os nossos chefes ainda estão muito longe do domínio da tecnologia pra produzir pratos saborosos a partir do charque. Eu diria de que é mais uma questão assim de conhecimento, de as pessoas conhecerem a forma como preparar um bom prato a partir desse produto do que propriamente ter acesso. Hoje a gente já tem, já tem algumas pessoas produzindo, se a gente a vai em alguns mercados por exemplo: Seguida eu vou ao mercado público em Porto Alegre, que tem vários lugares lá que tem, pode escolher o corte de carne em forma de charque. Também muitas vezes tratado de forma muito rustica ainda, não porque é um charque que por vezes tem que tá jogado quase no chão o armazenamento dele, acho que falta esses cuidados com o produto e infelizmente isso está (inculturado) [00:09:19] no produto. Tu vai no mercado em Porto Alegre, tem peças de charque, mas tu vê assim bom (inint) [00:10:28], mesmo sendo um produto que tem a característica e conservação, poderia estar exposto de uma forma mais agradável aos olhos do consumidor. Assim como a gente vai consumir por exemplo, frutos do mar tu vai no mercado tu ve os (quadros) [00:10:49] são bem arrumadinhos, tá tudo bem iluminado...

[00:10:53] **P1**

Importante.

[00:10:55] **P2**

...E o armazenamento do charque, esse por vezes tá em cima de algum saco de linhagem, em cima de um outro produto. Então eu acho que isso é uma coisa que a gente deveria ter cuidado.

[00:11:10] **P1**

Quando o senhor lembra em charque assim na alimentação, algum prato lhe vem à cabeça mais característico que gostaria de comer?

[00:11:19] **P2**

Eu gosto muito do escondidinho de charque, de várias formas ou com aipim ou com batata ou sei lá gosto muito. A gente origem italiana faz uma polenta e também do carreteiro do charque quando bem feito é um espetáculo. Tem outra coisa que é importante, que por vezes você vai num restaurante com outros pratos, ele é muito balanceado né, na nossa culinária que (inclui)[00:12:13] o charque os pratos não são muito balanceados, então tu vai e só tem carreteiro de charque. A gente poderia trabalhar nisso por exemplo, de balancear um pouco mais esse prato que é o que as pessoas buscam, e também acho que isso é uma coisa que atrapalha o consumo do charque.

[00:12:26] **P1**

Pesando numa saladinha, numa coisa mais leve assim?

[00:12:30] **P2**

Exato. Tu é da área, tu sabe disso. Mas a gente poder harmonizar esse prato com outros alimentos.

[00:12:40] **P1**

Na sua opinião essas práticas culinárias elas tem o poder de atrair turistas?

[00:12:49] **P2**

Muito, muito eu acho que se a gente souber... começou né, tanto que a gente faz poucos anos que Pelotas pôs isso no seu folder por exemplo “do sal ao

açúcar”, por muitos anos isso fico pra trás. A própria festa do doce, a nossa Fenadoce ela poderia e veria ter trazido isso junto, a gente fez algumas tentativas lá no início e tal, colocando a gastronomia junto, mas aí foram inventando e acabou se perdendo. Mas eu não tenho dúvida por exemplo, se a a gente conseguisse junto com a festa do doce trazer essa questão do doce através do charque seria muito importante. Eu vejo assim, esses dias um pessoal fazendo uma gravação aí, de um projeto da costa doce gaúcha e eles almoçaram lá na Charqueada São João, as pessoas ficam maravilhadas, não só o fato de poderem se apropriar da alimentação, mas fazer a experiência de ver como é produzido, como é servido e tudo mais. Me chamou a atenção isso, de que eles ficaram mais impressionados com a forma como a senhora lá da Charqueada São João preparou os pratos, do que efetivamente a alimentação... que é um pouco característica atual hoje das pessoas, as pessoas querem fazer novas experiências porque alimentação bom, essa a gente tem em casa. Se tu vai comer carreteiro, vai comer uma massa à bolonhesa tu sacia a tua fome, mas fazer da experiência quando a gente sai de casa, é exatamente isso que a gente busca. Tipo lá na São João, quer dizer trazer a minha experiência de ver como é preparado a beira do arroio Pelotas, isso é uma coisa diferente.

[00:15:24] **P1**

Então praticamente o senhor antecipou um pouquinho a minha próxima pergunta, que seria: Se o senhor acha que o charque poderia ser um atrativo turístico pra Pelotas?

[00:15:31] **P2**

Deve ser, e deve ser tratado de forma diferente. Pra mim é inadmissível por exemplo, que a gente chame a Rota das Charqueadas, que o nome leva pra isso por exemplo, que uma pessoa que faça esse trajeto não possa levar pra casa por exemplo, uma experiência de um pedaço de charque, seja lá da forma que for. A gente está trabalhando nesse sentido, mas sabe que não é fácil, nesse ano de 2020 esse projeto era pra ter andado, mas por conta da pandemia esse ficou muito parado, mas é inconcebível né, isso é a mesma coisa que tu fazeres a rota dos vinhedos e... ou não comer um cacho de uvas

no período da safra ou não fazer uma prova ou não comprar um espumante seja lá de qual vinícola for lá. Isso é a mesma coisa que não ir na rota do vale dos vinhedos.

[00:16:45] **P1**

Encerrando, aproveito e lhe pergunto: Se além da gastronomia o senhor acredita que poderia vir a se criar outros produtos turísticos em torno do charque?

[00:16:57] **P2**

Ah, com certeza. Acho que a partir por exemplo, das Charqueadas... porque tem vários desdobramentos por exemplo, primeiro quebrar esse tabu do que que é o charque. Então eu acho que por exemplo essa iniciativa que tá se tendo de criar um museu do charque, onde a gente possa contar a história pra ajudar a quebrar esse tabu, e as pessoas perceberem que independente da forma como se concretizou esse produto, como se usou a mão de obra, seja lá o que for, ele teve uma participação importante no desenvolvimento da humanidade. É que a gente só olha pro lado ruim, mas esquece por exemplo, que assim como os embutidos, os enlatados, seja lá o que for é uma forma de distribuição para garantir a alimentação de toda a humanidade. O charque não foi diferente na sua época, também não foi diferente. Bom, e hoje pra gente fazer os embutidos e enlatados, também se usa processos que por vezes são tão agressivos, claro que não como por exemplo, a questão da mão de obra escrava, que também não foi só a mão e obra escrava, mas parte dela. Também se usa processos que não são assim louváveis, vamos dizer assim. Talvez daqui 200 anos as pessoas vão olhar e dizer: Mas os caras pra guardar 200 gramas de atum, gastavam 100kw de energia pra produzir uma lata pra botar 200g de atum dentro, não tem cabimento isso. Não tenho a menor dúvida que daqui a 200 anos eles vão chegar a essa conclusão. E a mesma coisa em questão do charque, mas a gente sempre tem de olhar com esse olhar. Bom, foi a forma que a seu tempo a gente achou um jeito pra garantir a garantia alimentar da sociedade. A própria por exemplo Siderúrgica Nacional, foi criada exatamente .... Quando na época do Getúlio, a folha de (flandres) [00:19:41] por exemplo foi criada, que CSN era a única produtora pra exatamente poder

produzir matéria prima para fazer-garantir a produção de embutidos enlatados, isso era uma questão de segurança nacional quase. É um pouco isso. Não sei se contribui.

[00:20:09] **P1**

Muito bom.